作者简介

AUTHOR

钟正道 Thomas Chung

深入研究饮料学30多年，编著饮料学讲义资料达200万字。从1995年开始，担任台北法国食品协会（SOPEXA）特邀葡萄酒培训师至今，同时是台湾各大学院校的饮料学讲师。1997年开始，应法国食品协会所邀，在北京、上海、广州、厦门、长沙等城市开展葡萄酒教育培训工作，以庞博精深的学问、生动风趣的教学风格，成为海峡两岸独具知名度的葡萄酒讲师。其作品常见于中国台湾地区与内地各餐饮、时尚、生活类杂志、报纸，为多家专业媒体的葡萄酒专栏作家。曾担任上海国际酒展法国顾问、上海国际酒展欧盟顾问、法国VDP英国100大评审、2007年法国VDP总顾问等，曾担任《葡萄酒》杂志首席顾问。

序
PREFACE

写书之人完成著作时需写一篇序，不知是谁规定的。当编辑大人告知要写自序，此时的我正在台北市中山北路，为台北 Sopexa 做葡萄酒培训，脑子里转个不停，千头万绪无从下笔，清晨的窗外下着绵绵细雨，湿透了文思。

说起撰写“问题与回答”这样的题材，本人并不是头一遭，但正式跃然纸上与大家见面，不得不提起我北京的好友原晓娟女士。2005 年在北京一家酒店的咖啡厅和认识多年的娟子见面，主要是帮朋友取回杂志使用的照片，与此同时，谈起在杂志上写“问题与回答”这样题材的文章。直到今天，终于完成了第一本书—— Q+A 101。在欣喜之余也难免有欷歔之感，感谢这本书的原始动力——娟子，别人是否忘了你，我并不在乎，但我却还一直惦记着“天堂上的鼠尾草”。

编写这本 Q+A101，实乃多年担任葡萄酒培训师的产物，由于学员经常提问，因此慢慢地积累许多五花八门的问题，并试着逐一回答。但也发现许多问题在市面上的葡萄酒书中无法找到令人满意的答案，所幸多年的酒店经验可以弥补这样的缺失，毕竟实际运用的东西比起刻板的教条知识还是要活泼些。

这本书包括了葡萄酒专业的、通俗的、趣味性的内容，但仍无法涵盖葡萄酒的所有范畴，只是冰山一角。虽然本人身处这个行业多年，但所了解的葡萄酒知识相当地有限，难免有挂一漏万之疑虑，请葡萄酒圈的诸贤达多多指正。

呈献人生第一本书给因车祸过世的敬爱母亲。

钟正道
于绵绵细雨下的台北中山北路

八卦

GOSSIPS

001 ~ 037

002 001 第一瓶葡萄酒

法国人说法国是葡萄酒的故乡，意大利人立刻跳出来否定，中国人据着酒杯说"葡萄美酒夜光杯"，人类的第一瓶葡萄酒，到底来自哪里？

004 002 几个世纪间，葡萄酒审美的变化

你说好喝的葡萄酒应该是怎么样的呢？如果时光倒退一百年，肯定会是另一番说辞，时光再倒退五百年，彼时的美酒又是何模样？

006 003 谁把酿酒技术传到法国

意大利人教会法国人做法国大餐，那又是谁，教会了法国人酿造葡萄酒？

008 004 中国和法国，谁更早酿制葡萄酒

中国被称为葡萄酒的古文明国家，法国被称为葡萄酒的旧世界国家，关于这两个国家的葡萄酒发展史，历史上有何记载？

010 005 世界上究竟有多少地方在酿制葡萄酒

是否世界上只有十个左右的国家在生产葡萄酒呢？还有多少是我们从来不知道的葡萄酒产国？

012 006 第一瓶起泡酒产于香槟区吗

法国人会义正词严地告诉我们：除了香槟区，其他地方的都要称为起泡酒！

难免有点面地为王的强硬，香槟区是起泡酒的第一故乡吗？

014 007 是谁提出了新世界和旧世界之分

新旧世界究竟以什么为依据，这样一分为二的分法，意义在哪里呢？

016 008 红葡萄酿红酒，白葡萄酿白酒

白人生下白皮肤的小孩，黑人生黑皮肤的小孩，所以，红色的葡萄酿红色的酒，白色的葡萄酿白色的酒？

018 009 土地与酿酒师，谁才能真正决定葡萄酒

什么样的土地养育出什么的酒。酿酒师决定了酒的风格。这听上去都很有道理却完全不同的两个论调，哪一个是对的？

020 010 是什么成就了酒王的身价

两邻的两个酒庄，一个价比天高，一个默默无闻。究竟是什么成就了酒王的身价？

022 011 软木塞、胶塞、旋盖，谁是谁非

旋盖真是低软木塞一等吗？有时候甚至还发现软木塞是硬邦邦的塑料做的，这种"义"塞，难道也可以保持葡萄酒的质量吗？

024 012 酒瓶的形状和酒的产地有何微妙关系

布根地的酒瓶和波尔多是不一样的，阿尔萨斯的酒瓶和布根地的酒瓶也是完全不一样的。除此之外还有什么酒瓶一眼就能看出来？

026 013 年纪大的酒为什么贵

为什么适合新鲜喝的酒会比较便宜，能多放几年的葡萄酒就要贵那么多呢？

027 014 为什么有些酒喝了会头晕

有人说他每凡喝某个酒庄的酒第二天一定会头晕！也有人说喝酒是为了更好地进行思考。

难道有些酒喝多了也不会上头，有些酒没喝多少杯就仿佛被当头一棒？

028 015 如何一眼看出一瓶酒的真伪
"这是一瓶假酒！"
我究竟买了多少假酒？喝了多少假酒？

030 016 葡萄根瘤蚜虫病会影响葡萄酒的质量吗
直到现在还有人在提起葡萄根瘤蚜虫病。它真的会影响葡萄酒的质量吗？

032 017 博若莱新酒是怎么回事
11月，许多酒商的门口挂起新海报，海报的主题几乎都是"博若莱新酒"。这种喝起来有点甜的葡萄酒，为什么会如此风靡全球？

034 018 有机葡萄酒是怎么样"有机"
有机浪潮越翻越大，这个酒标上打上"Biodynamic"一词的有机葡萄酒，又多了哪些有机方式？最重要的是，它会更好喝吗？

036 019 有什么值得一看的葡萄酒书
关于葡萄酒的书层出不穷同时也鱼目混珠，对于一个尚无辨识能力的读者来说，哪一些书真正值得我们去读呢？

开瓶之前
BEFORE UNCORK

038 ~ 101

042 020 在地球上，用来酿酒的葡萄有多少种
我们知道了赤霞珠、美乐这些都是葡萄的名字；在这个世界上，用来酿酒的葡萄，究竟有多少种？

044 021 葡萄酒"发酵"的奥秘
葡萄经过发酵，变成葡萄酒，就像丑小鸭变成天鹅。葡萄在发酵的过程中，发生了什么事情呢？

046 022 葡萄酒如何正确分类
形形色色的分类法让我们一头雾水，看上去无论如何分类，总有弄不明白的地方，是否能有一种分类法，能够把所有的葡萄酒都准确分类？

048 023 为什么葡萄酒里有酒精
葡萄酒是在葡萄汁液里加入了酒精吗？当然不是。
那是怎么回事呢？

050 024 沙子、碎石、石灰岩、黏土……土壤如何左右葡萄酒的风格
酒庄的说明书里总是喋喋不休地陈述园里的土壤结构，我们真的能从一把土，迅速获知这里的葡萄酒是什么味道吗？

052 025 白兰地是葡萄酒吗
听到有人在推广法国干邑区（Cognac）的白兰地，煽情地说白兰地是更高级的葡萄酒。白兰地真的能算是葡萄酒吗？

054 026 归根到底，葡萄酒的品质取决哪些因素
一瓶葡萄酒是好是坏，是平庸是出彩，取决于哪些因素呢？是神？是人？是葡萄果实本身，还是它的家乡土壤？

058 027 布根地究竟发生过什么事
布根地是被魔棒敲过的土地吗？为何它如此神秘、深不可测、令人倾倒着迷？

060 028 起泡酒是往酒里打入二氧化碳吗
起泡酒有气，像可口可乐一样，喝了会打气嗝，那是因为在葡萄酒里加入了二氧化碳的缘故吗？

062 029 香槟和其他地方的起泡酒，仅仅区别在于产地不同吗
把香槟区之外的起泡酒叫为香槟，法国人立刻竖起眉头，好像踩到他的鞋子一样。香槟和起泡酒仅是产地不同而已吗？

064 030 玫瑰红葡萄酒、桃红葡萄酒、粉红葡萄酒、淡红葡萄酒，它们有什么不同
桃红一片，眼花缭乱，有的叫桃红酒，有的叫粉红酒，有的叫淡红酒，听起来都差不多，到底如何区别？

066 031 甜白、迟摘、贵腐、天然甜酒、冰酒，它们的甜度和形态有何不同
贵腐酒通常比冰酒贵，还有一些标示着"迟摘"的甜白，价格会比较便宜一点。这些甜葡萄酒究竟有何不同？

070 032 "室温"是指我们现在房间的温度吗
室温是什么？祖国这么大，南方北方室内温度相之巨甚，冬天结冰夏天冒烟。室温是什么室的什么温？

072 033 适饮温度有多重要
和朋友喝葡萄酒，发现他套了一个手镯样式的钢环在酒瓶上，他为酒瓶找来了一个温度计！
适饮温度究竟有多重要？

074 034 酒瓶里出现残渣是酒质变坏吗
有一天突然发现一瓶未开的红酒里居然有葡萄皮渣一样的残渣，它是坏掉了吗？有一天更可怕地发现，一瓶未开的白葡萄酒里也有小细沙一样的残渣，怎么会这样？

076 035 红葡萄酒也需要冰镇吗
某天遇到一专家，他居然把一瓶活生生的红葡萄酒丢到冰桶里。
为什么红葡萄酒要冰镇呢？

078 036 酒标上的 A.O.C. 在哪里
卖酒的人经常自豪地说："这是 A.O.C 酒！质量保证，放心！"
拿起酒瓶看了半天，也没发现 A.O.C 三个字在哪里。A.O.C 是质保标志吗？怎么看出来？

080 037 为什么葡萄酒里有二氧化硫
最近越来越多地发现一件可怕的事，不断地发现中文背标上写着，这瓶酒含有二氧化硫！这是葡萄酒的现代病吗？

082 038 要带着一张年份表去买酒吗
我认为应该要有个手机商把这年份表植入到手机里面去，打开手机，马上可以查任何地方某个年份的分数。
不过，话说回来，年份果真如此重要吗？民间流传的"逢0和8必是好年份"是真是假？

084 039 酒标上的好年份能确保这瓶酒的品质吗
1982 年，对于波尔多来说，真的每一瓶都是 100 分吗？

086 040 新世界受年份影响吗
似乎新世界葡萄酒比较少提到年份的话题，是否澳大利亚、美国、智利等新世界国家的葡萄酒，年份的差异并不太大，我们可以索性把酒标上的年份忽略掉？

088 041 为什么酒标上没有年份
天哪，酒标上居然没有标示年份！没有年份，我们怎么知道它是哪一年出生的？怎么知道它从出生到现在已经过了多少年了？怎么知道它过期了没？

Q+A 101

089 042 葡萄酒为什么要陈年，要陈多少年
听酒商卖酒时说："此酒经过瓶内陈年 6 年以上，非常优异！"为什么在瓶子内放 6 年以上就会非常优异，这个问题至今无法获得满意的答案。

090 043 白葡萄酒都不能陈年吗
买白葡萄酒的时候总是挑越新鲜越好，一不小心，买回一瓶 2003 年的白葡萄，它还能喝吗？
某些酒商们会强调说"这是一瓶经过橡木桶贮存过的白葡萄酒，能存放较长时间"，果真有此事？

092 044 法国酒标上几乎不标示葡萄品种，怎么知道是用什么葡萄酿的呢
可是买法国酒的时候非常无助，几乎酒标上都不会写清楚这瓶酒所用的葡萄品种名字，我们如何得知它究竟用的是什么葡萄呢？

096 045 瓶口封套的真正用途
葡萄酒的瓶口通常会有一个"帽子"，有些"帽子"上面还有两个小孔，那是葡萄酒的鼻孔吗？

098 046 标准开瓶器
可否了解一下葡萄酒专家们一般都用什么样的开瓶器？开瓶器是否也有分为傻瓜型、好看不好用型、笨蛋型、外行型、专家型？

100 047 酒杯的形状对葡萄酒口感的影响有多少
一定要用那么大的酒杯来喝酒吗？为什么宽口的酒杯和窄口的酒杯，喝起酒来会不一样？用水晶杯来喝酒，会变得更好喝一点吗？

开瓶
UNCORK

102 ~ 157

108 048 葡萄酒的口感决定于整粒葡萄还是其部分
果皮涩，果肉甜，果籽苦，果梗又苦又涩。葡萄的每个部位，都可用来酿酒吗？我们喝酒时所感觉到的酸甜苦辣，是来自于葡萄皮还是葡萄肉？

108 049 在这一口葡萄酒里，我们要去发现些什么
含了一口酒在嘴里，我们要怎么去欣赏它？说简单点，品酒大师们是怎么去体会嘴里那口葡萄酒，而说出那么多莫名其妙又能骗钱的话？

110 050 品酒真正的意义是什么
既然每个人都有自己喜欢的口感，那么品酒有什么作用？品酒师的工作又有何意义？

112 051 葡萄酒应该具备哪些标准
说到底品酒赛就像选美比赛，选美比赛我们会根据美女们的德智体美来评分，葡萄酒是否也有相应的标准？让我们了解什么样的就是好酒，什么样的就是差酒呢？

114 052 紫色、宝石红、砖红……葡萄酒的颜色隐藏着什么秘密
有人说酒色变浅，可以看出酒的年龄比较老，又有人说，酒色深才是年龄老。究竟是深是浅？是黑是白？

116 053 如何从酒的颜色看出它的产区
又来一个品酒大师，斜着眼睛瞄了一下刚刚倒出来的这杯酒说："这杯酒，恐怕来自一个较为寒冷的产区。"他是怎么做到的？

118 054 "较温热"与"较寒冷"的产区，葡萄酒有何不同
专家拿起一杯酒，说："这瓶酒，恐怕是成长于一个非常炎热的夏天。"来自于寒冷地区的葡萄酒和来自于炎热地区的葡萄酒真能一眼就看出来？

120 055 怎么看出酒的年龄
拿起酒杯，摇一摇，盯着它两三秒，作出判断："这酒估计有 5 年以上了。"又猜对了！是碰巧还是真有门道？我们也可以做到吗？

122 056 "挂杯"的真正原因是什么
喝葡萄酒时，老板们喜欢比较挂杯："瞧，多香醇的酒质啊！挂杯又密又黏稠，好酒！"
但非常顶级的布根地酒并没有又密又黏稠的挂杯，难道不是好酒？

124 057 酒的酸度可以看得出来吗
品酒大师举起酒杯，一秒钟还没跳过去，他便发出兴奋言辞："这酒好啊！酒酸充足！"这又是什么特技？

126 058 酒杯倾斜 45°，我们究竟看到了些什么
看到身边的大师们都在聚精会神地看着他们手中的酒杯，他们的酒杯都呈一定角度地倾斜，斜放酒杯，才能打开葡萄酒的"芝麻门"吗？

129 059 拿起酒杯，一定要不断地摇呀摇吗
这酒杯，要摇多久才算摇够？顺时针摇还是逆时针摇？所有的葡萄酒都要拿起来就摇呀摇吗？是否有一些酒是不需要也不能摇的？

130 060 到底葡萄酒有多少种气味
经常见到专家们拿起酒杯，凝思片刻，开始说：梅子、胡椒、皮革、松木、黑醋栗、雪茄盒、野兽、猫咪、拖鞋、泥土……哪来的这么多味道呢？

134 061 葡萄酒里那成百上千的香味是真的吗？从何而来
为什么葡萄酒里有各种各样的气味？是用来酿酒的葡萄香气比较复杂，还是酿酒师在酿造过程做的把戏？不会是收葡萄的机器把葡萄园里的皮鞋一起收到葡萄里去榨汁了吧！

136 062 专家们如何能闻出喝出酒里那么多味道
他们是因为背下整个味道表，然后随机念出几个名词吗？专家们是经过特别训练，还是真有嗅觉天分？

138 063 单宁！单宁！单宁！你究竟是什么
葡萄酒大师们摇着酒杯，若有所思地说"单宁酸太重"、"单宁酸松散"、"单宁酸柔和"、"单宁酸像一块丝绸"……
单宁单宁，它究竟是什么东西呢？如何寻找它？如何感受它？

140 064 什么影响着葡萄酒的酒体、酸度、酒精、单宁酸、后味……
酒体强壮、酒体瘦弱，酒酸充足、酒酸疲乏，酒精强、酒精弱，单宁酸结实、单宁酸松散，余韵悠长、余韵短促。这些所谓的强和弱、瘦和肥、长和短，是受到什么的影响呢？

142 065 余韵、结束和长度有何区别
他缓缓地说："余韵像袅袅的烟一样悠长，约有 5 秒的时间……收结干净，After Taste 起码超过 10 秒。"
好吧，现在要弄清楚，吞下葡萄酒之后，还有多少名词来表达它？

144 066 均衡与和谐
有时候说这酒很均衡，有时候夸这酒很和谐，说的都是同一个意思吗？夸的是葡萄酒的哪一个部分呢？

145 067 酒体怎么感受
有时候大师们会因酒的"身材"而争论起来，大师 A 说这酒胖，大师 B 说它不胖。葡萄酒在我们的唇齿之间，怎么去知道它是胖还是瘦呢？

Q+A 101

146 068 橡木桶是葡萄酒身份的象征吗
总是不断地看到听到"桶内陈年"、"桶年存放"，把葡萄酒放在橡木桶里这个过程有多重要？相当于出国留学镀一下金吗？

148 069 橡木桶的大小和产地对葡萄酒产生什么影响
大师A说："这一定是用小橡木桶！"大师B说："我认为它是用美国橡木桶！"大师A反驳："应该是法国橡木桶！"木桶有这么神吗？

150 070 白葡萄酒会经过橡木桶贮藏吗
白葡萄酒的口感和红葡萄酒非常不一样，要趁新鲜喝掉的白葡萄酒，在酿造的过程中，是否也会放在神圣的橡木桶里进行贮存呢？

152 071 受热的瓶塞如何辨别
如果说瓶塞可以透露这瓶酒的健康，那么，我们如何从取出瓶塞那一刻，便判断出酒的优劣？看到酒塞不对，马上把酒移开。

154 072 你发现了瓶塞上的结晶石了吗
听说软木塞上会有结晶石？是宝贝吗？还是灾难？

156 073 软木塞的颜色透露酒的品质吗
软木塞横截面的颜色，能说明酒的质量吗？有时候木塞颜色很深，有时候颜色很浅，有时候几乎是没有颜色，这是什么原因？

食物来了

FOOD AND WINE PAIRING

158 ~ 175

162 074 餐酒是便宜的酒吗
朋友不屑地说："餐酒！"另一人委屈至极："这不是餐酒，这酒要上千元呢！"便宜的酒就是餐酒吗？要多便宜才是餐酒呢？

164 075 所有的葡萄酒都适合用来配菜吗
有人喜欢带上拉菲去吃饭，有人觉得脆弱的名庄酒不适合配餐。
有没有潜规则或者明规则，把适合配餐和适合纯饮的酒分开来的呢？

166 076 哪一瓶葡萄酒是百搭高手
经常听到酒庄主和酒商说："这一款酒可以搭配煎鱼烤虾、烤鸭烧鸡，红烧猪头和猪尾巴……"真有一瓶无敌搭配的葡萄酒吗？

168 077 "红酒配红肉，白酒配白肉"是快捷方式还是谬论
似乎全世界的人都认为海鲜应该配白葡萄酒，禽肉应该配红葡萄酒，可是并非每次这样搭配都会觉得合适。这个理论是正确的吗？

170 078 如何迅速找到食物与葡萄酒的完美搭配
既然葡萄酒和食物的搭配不是"非红即白"，酒的种类和款式有那么多种，有没有绝招和秘诀，能够拿到食物时立刻知道要挑一瓶什么样的酒来搭配，并且能搭配出好吃的效果呢？

172 079 西餐和中餐，在搭配葡萄酒方式上有何差异
去用菜馆，去吃泰国菜，甚至在家里冲泡面的时候，也会想着开瓶酒来提高一下生活品质。
中餐在搭配葡萄酒的时候有什么现成的理论或讲究吗？

174 080 家庭配餐，备什么酒
我们不会在家里煎牛扒，也不会在家里吃生蚝和鱼子酱，普通的家庭用餐，该买什么样的葡萄酒来搭配呢？尽管不可能一瓶百搭，但也尽量帮忙避开那些比较不容易搭配家常菜的吧。

E

为了下一次开瓶

READY FOR THE NEXT WINE

176 ~ 217

180 081 家里要备多少种葡萄酒杯
喝白葡萄酒的时候要用白葡萄酒杯，喝红葡萄酒的时候用红酒杯，布根地有布根地专用杯，波尔多有波尔多专用杯。对于基本不可能成为酒迷的人来说，大概多少种杯子就可以了？

184 082 水晶酒杯的清洁和普通玻璃酒杯有什么不同吗
为了尽快升级成像样的饮家，我把家里的三套杯子升级成水晶杯！接下来的问题是家居清洁问题，水晶杯能像清洗普通玻璃杯一样随便洗洗吗？

186 083 提升品酒功力的游戏
如果把品酒当成是一种娱乐，它委实也是一个不错的消遣，我们把它称作“有目的、有趣的试酒游戏”。那些大师们，是怎么训练他们猎犬一样的鼻子的呢？

188 084 标准的盲品如何进行
我们需要真正了解一下，一场专业的、正式的、标准的国际盲品赛应该包括哪些细节？

190 085 什么是“大酒”
有人打电话来：“今晚请你喝几款大酒！”
我不好意思问：“什么是大酒？”

192 086 调配、勾兑、混合，他们对葡萄酒做了什么
前几年，媒体批评国产的葡萄酒是勾兑的。前不久，听波尔多酿酒师讲课，他不断地提到勾兑调配的艺术。
什么是不良的勾兑，什么又叫勾兑的艺术？

195 087 葡萄酒怎么评分
这些热爱打分的品酒师们，是如何计算一瓶酒应该是 90 分还是 89 分，还是 19 分的呢？

196 088 怎么知道这瓶酒要马上喝掉还是再放上五年
白葡萄酒一般趁新鲜喝没错，但那么多的红葡萄酒，我们怎么知道酒商说的是不是假话，我们可否自己辨识这瓶酒该两年内喝掉，或者忍一忍，五年后再喝？

198 089 开瓶后多长时间酒会变质
把喝不完的酒存放起来打算第二天再继续喝。
直到第三天、第四天、第五天，才突然发现它！这时，它还“活”着吗？是变了口味还是变了品质？

200 090 如何判定正确的醒酒时间
什么样的酒需要醒上五个小时？面对一瓶酒，要怎么才能知道它多久后才醒过来？

202 091 波特酒、白葡萄酒、甜酒如何醒
又有人义正辞严地说有些白葡萄酒也需要醒酒！有幸喝到波特酒，并无见到有醒酒步骤。
不禁对于各种葡萄酒的醒酒条件产生疑问。

204 092 醒酒与倒酒有什么不同
把酒从瓶子里倒进另一个容器里，有人叫醒酒，有人叫滗酒，这两种叫法，有区别吗？

206 093 不同形状的醒酒器有不同的醒酒功能吗
对于一个不太讲究的人来说，买一只什么样的醒酒器比较保险？

208 095 醒酒器里面的酒渍如何清洗
终于买回第一只醒酒器，好不容易把它用了一回，接下来的麻烦是：怎么把它洗干净？
足足花了半个小时，瓶子的转弯处仍然留有红色的酒渍，这恐怕要请教高级餐厅的洗杯师了！

210 096 一套完整的侍酒工具包括哪些
发现许多漂亮的酒具套装，里面有开瓶器、温度计、备用瓶塞、瓶口防滴片，除了这些之外，还有哪些相关的侍酒工具？如果我是个超级酒迷，需要收集什么样的一整套？

211 097 如何取出酒瓶里折断的软木塞
兴致勃勃地开酒，咔嚓，木塞断了。
把它插下去，还是想个办法把它弄出来？

212 097 哪些酒放在酒柜上层、哪些酒放在酒柜下层
现在，我有 17 瓶白葡萄酒，8 瓶起泡酒，23 瓶各产区的红葡萄酒，还有一瓶波特酒，我该怎么把它们放进酒柜？当然，问的是酒瓶放置的位置。

213 098 红葡萄酒沾到衣服怎么办
穿了一件白色的衬衣，打了个深紫色小领结，去参加一个名庄酒宴。酒只喝了两杯，新的衬衣已经挂彩。服务生小姐急忙拿来湿毛巾帮我擦，结果是越擦越严重。神啊，救救我的衬衣啊！

214 099 如何安全运送葡萄酒
我们通常肩负着运送酒的最后一关，怎么样才能保护好这些小姐脾气的、娇贵的葡萄酒们，好让我们某一天打开时，它仍然安康健在？

215 100 如何在家里存放葡萄酒
第一次从超市买回一箱葡萄酒，突然不知道应该藏在屋子里的哪个位置。冰箱肯定放不下，放床底如何呢？足够阴凉，但夜里会有点吵。餐厅有点潮，储物室又有点杂味。怎么办？

216 101 葡萄酒可以用来调鸡尾酒吗
曾经有一个葡萄酒饮家威胁我：没品位、不懂欣赏葡萄酒的人才会往酒里添加其他东西。
从那时开始，我一直希望能获得更值得尊敬的专家的指点，告诉我各种调制葡萄鸡尾酒的做法，如果真的有的话。

Q 101

A

GOSSIPS

八卦

关于葡萄酒的种种故事，
有多少只是道听途说。
八卦故事，只为了酒余饭后的娱乐，喝酒的乐趣也在
这些是是非非中越陷越深。

第一瓶葡萄酒

The Very First Wine

001

法国人说法国是葡萄酒的故乡，意大利人立刻跳出来否定，
中国人摇着酒杯说“葡萄美酒夜光杯”，文明古国早有葡萄酒记载。
人类的第一瓶葡萄酒，到底来自哪里？

人类懂得将葡萄酿造成酒的历史，已经相当地久远。自文明萌芽，葡萄酒就一直在所有重要场合中扮演不可缺少的角色，例如在宗教仪式中或庆典上，都以葡萄酒来镇定心神或净化身心，甚至治疗伤病。没有人知道谁首先发现葡萄酒酿造的方法，但有足够的证据显示，用于酿酒的维堤斯·维尼芙拉（Vitis Vinifera）这个葡萄品种，的确原产于波斯，而波斯人、古埃及人、古希腊人等，已有饮用葡萄酒的相关力证。

葡萄酒从东方开始扩展开来，并逐渐蔓延到其他的地方。每次葡萄的迁移，也牵动文明的开化。它影响了在西班牙的腓尼基人。之后，希腊人将葡萄带到意大利和法国的普罗旺斯。罗马人从高卢将葡萄藤迁移至德国。葡萄酒深植于人类的文明当中，它与基督教和犹太教也有着密不可分的关系。

假如要探讨葡萄酒是源自于哪一个国家，恐怕不容易厘清。葡萄藤之发源地，根据比较可靠的记载文献，大概位于底格里斯河（Tigris）与幼发拉底河（Euphrates）两条河流所形成的美索不达米亚（Mesopotamia）一带，当时并没有很明确的国家地域这样的说法，因此，无法解释是哪一个国家。假如硬要指出是哪一个国家，这个国家应该是伊拉克，只因它所处的位置，坐落于美索不达米亚（Mesopotamia）平原。同时，根据史学家的文献指出，当时受到普遍青睐的酒精饮料是啤酒，而非葡萄酒。葡萄酒这个名词的出现，约于公元前 2750 年，距今约 5000 年左右。

从 9 世纪之后，大食帝国征服了欧、亚、非许多国家，在大食帝国所统治的国家，回教

也逐渐地兴盛，乃至今天，在中东地区与北非，回教几乎都是他们的主要信仰。众所周知，回教的教义是完全地禁酒，葡萄酒也包含在内，想必在当时，葡萄酒受到了很大的压抑，一如美国19、20世纪实行禁酒令期间一般，酒的生存空间奄奄一息，只能在阴暗中苟且偷生。在如此完全冲突与矛盾的状况下，假设葡萄酒是由伊拉克发扬光大，这样的逻辑令人相当地质疑，只能说早期的波斯人，才有可能是最先酿制葡萄酒的民族。今日，虽然近东地区的伊拉克，于1990年时，葡萄的种植面积达450平方千米，但主要以生产干燥葡萄（脱水葡萄）及食用葡萄为主，而非酿制葡萄酒，而东边邻近的国家伊朗（Iran），倒是有一些以干燥葡萄酿成的甜味葡萄酒，以及日常的佐餐酒（Table Wine）。

换个角度，以审视葡萄的迁移路线来看，葡萄的发源地，都指向美索不达米亚（Mesopotamia）这个地方，经过数次的大迁移，葡萄才到达欧亚地区，以及最后的新世界国家。以此推断，第一瓶葡萄酒源自于此，应该有很高的可信度。当然这些都属于考古学的范畴，人云亦云比比皆是，也有可能在日后又发现新的证据，葡萄酒的发源地，说不定是来自于海底，某个已被天灾灭绝的古文明国家或民族。

葡萄不需借助外力，只需凭着葡萄果实表皮的酵母，即可自行产生发酵，经过化学作用，自然而然地产生葡萄酒。自从葡萄酒呱呱坠地来到人世间，一路陪伴着人类到21世纪，虽然经过了许多时代的更迭，其魅力依然不变。在品鉴或饮用葡萄酒的同时，谈谈葡萄酒的起源，未尝不是一个古今交融的情境。

几个世纪间，葡萄酒审美的变化

Changes Of Wine Aesthetic Value During Centuries

002

肥环瘦燕，审美各有不同；好喝的葡萄酒应该是怎么样的呢？
品酒师 A 说浓郁复杂才算好酒，
品酒师 B 说平衡得体才有气质，
如果时光倒退一百年，肯定会是另一番说辞，
时光再倒退五百年，彼时的美酒又是何模样？

“汉皇重色思倾国，御宇多年求不得。”白居易之《长恨歌》里，叙述着唐明皇与杨贵妃缠绵悱恻浪漫的爱情故事。根据史料显示，唐明皇李隆基偏爱身材带有肉感的女子，如果名模林志玲生长在那个时代，可能会在后宫里空守闺房，天天唉声叹气，独等到两鬓灰白，终老也无法得到皇帝的宠爱。换个时空，假如杨玉环活在 21 世纪的今天，可能天天为那突出的腰部而懊恼，也许常去的地方是某个减肥中心，或健身会所，每天运动，香汗淋漓地只为了去除臀部的赘肉。这说明了不一样的时代，有不一样的审美观。

最早期的葡萄酒，颜色与外观并不澄透、干净，酒液带有混浊感，同时有大量沉淀物。那时的酒气味很单纯，直接由葡萄果实转化而来，口感包括了酸、甜、苦、涩。当然，与现代的葡萄酒相比较，无论在外观、气味、口感还是有很多的共通点，只是原始的风味更加明显，原因相当简单，酿酒的原料不变，依然是葡萄果实。

到了中世纪，皇室贵族为了改进葡萄酒的缺点（应该说为了符合当时的人所认定的水平），尤其是罗马人，开始在葡萄酒里面大做文章。但是这时期，仍未发展出更高的葡萄酒澄清和过滤技术。俗话说：眼不见为净，于是制造出可以遮丑的盛装物，金质、银质或其他材质的酒杯，盛极一时，人们饮用葡萄酒时，只会看到精雕细琢华丽的酒杯，沉淀物则被遮掩在酒杯底。为了让葡萄酒有芬芳的气息，特别在酿酒期间，浸泡了某些药草植物、花瓣、树根，使酒液飘出浓郁的香料气息。为了让口感顺畅，于是在葡萄酒里添加了蜂蜜或带有甜味的物质，以调整葡萄酒的风味。做了这么多改变，只为迎合当时上流人士之享乐主义。

时空的转换，现今的葡萄酒，讲求的是原汁原味，色、香、味，三者需达到均衡，才称得上是逸品，换句话说，就是让葡萄酒保持葡萄原有的风味。但现代化的葡萄酒，果真是天生丽质？

现代化的酿酒工艺经过数百个世代，代代相传，去芜存菁。加上近数百年来，工业发达、科技进步，都被运用在葡萄酒的酿制技术上，精美的葡萄酒，到处可见。但令人质疑的是，我们现在饮用的葡萄酒，与最原始的葡萄酒是否仍一模一样？早期葡萄酒的酿制，并不懂得如何去抑制乳酸发酵，也不知如何去澄清酒液，更不晓得以橡木桶去增添所谓的雪茄盒或杉木的气息，可能连瓶内陈年的观念都不存在，更别提年份的差异。

现代的饮酒文化，似乎超脱了思古幽情的内涵，讲求的是出自哪个酒庄？什么年份？什么价格？唉！怎会如此庸俗呢！于我而言无论是什么价位的葡萄酒，都必须经过春、夏、秋、冬，在葡萄农耗尽辛苦的汗水和细心呵护下，以及酿酒人不眠不休、呕心沥血后，方能获得的琼浆玉液，这是上天的恩赐，人类的福气。价格如何判定？说穿了，那只是人们活在当下的一种游戏规则而已。

每个时代，都有自己的饮酒文化以及审美观，因此，无法证明我们现在所饮用的葡萄酒，就是最上乘的饮品。说不定百年之后，开始风行咱们老祖宗的酿酒法，只要是有任何的人为干预的葡萄酒，都被打入劣级葡萄酒之列，只有用深山沟壑里长出的葡萄，所酿成的葡萄酒才称得上原汁原味。在这样的审美下，可能目前被炒得火热的拉菲（Château Lafite-Rothschild），一箱卖6块人民币都乏人问津呢。

谁把酿酒技术传到法国

Who Bring The Winemaking Technologies Into France

003

意大利人教会法国人做法国大餐，那又是谁，
教会了法国人酿造葡萄酒？

葡萄酒从中东开始，慢慢地扩展，逐渐蔓延到其他地方，葡萄的每一次迁移，也牵动文明的发展。葡萄一开始影响了在西班牙的腓尼基人，改变了他们的生活形态。之后，希腊人将葡萄带到意大利以及法国的普罗旺斯。与此同时，罗马人从高卢将葡萄藤迁移至德国。葡萄酒深植于人类的文明当中，葡萄酒与基督教和犹太教也有着密不可分的关系。

葡萄酒的发展，无法很详细地叙述它的历史。罗马时期，罗马人在诸多的河谷地种植葡萄，同时建立了官方联络网与葡萄酒的运送路线，在罗马人所统治管辖的地区，葡萄藤就跟着茂盛、繁衍开来。

至今法国和德国仍然在昔日罗马人曾经统治的这些地方，延续着种植葡萄的传统，法国和德国境内的葡萄园，自古以来就已建立了不可动摇的地位。沿着河谷地附近的河川，四通八达的水运，通向许多地方的港口，提供葡萄酒运输上的便利。

在河谷边开拓葡萄园的理由可能有两个，第一个理由是河边附近的山林经开发后，以种植葡萄来取代原有的树林，同时与反罗马部队交战时，不容易遭受到伏击；第二个理由是体积庞大、沉重的酒桶，除非以水运的方式输送，否则不太可能以陆路的方式运输。整个事情的演变，到最后却以喜剧收场，蛮族和部落间因拥有自己的葡萄园，发展了经济，加速了文明的进程。

人们先前曾经为了生活必须去打猎、交战，但为了葡萄酒的缘故，而转变成为葡萄农。虽

然种植葡萄的过程相当费心，但是收成后的报酬也令人满意。由于葡萄培植需持续不断地细心照料，所以葡萄农必须定居下来，于是不再四处征战流浪。

整个欧洲大陆因葡萄的种植，生活形态被改变，安定、和平的人文主义抬头。严格来说，葡萄酒扮演着建立文明、开化以及稳定社会的重要力量。出乎意料，葡萄藤成为早期繁荣与和平的象征。正如澳大利亚葡萄酒业先锋杰姆士·巴士比（James Basby）所说：一个男人可以在他结满成熟葡萄果实之葡萄藤荫下，与亲爱的老婆、儿女共同享受人生，是快乐的最高境界。

在欧洲葡萄种植盛行的时候，也正是罗马帝国在欧洲的地位处于逐渐衰微与沦落时，教皇将权力委任给教会。当时教会仍保有重要的农业技术，酿造葡萄酒的知识与技巧几乎被教会所独揽。又过了不久，教会出现了强大的竞争者——法皇拿破仑，他以法令改变了葡萄酒原有被教会垄断的形态。在法国，一场革命将原属于教会的土地充公，拍卖给一般的平民。而在德国，许多修道院被拿破仑强迫还俗。除了德国之外，其他国家的教会，尚有一些从12世纪罗马时期到现在，关于葡萄栽培以及葡萄酒传统酿造方式的记载。

现存于欧洲的葡萄园，早在罗马时期就已经开始种植葡萄藤并酿制葡萄酒。

早期葡萄酒的形态与现代的葡萄酒略有不同，当时香槟区并没有所谓的气泡存在，雪莉酒也不属于强化葡萄酒，也无法知道当时是否也用红葡萄酿制白葡萄酒。

所有我们熟知的葡萄酒形态，犹如滚雪球般，在每个地区逐渐形成。人们在经验中得知葡萄藤成熟期的长与短、葡萄酒的发酵过程和葡萄酒的成熟期等，各地方也顺势形成自己特有的酒种，获悉何种葡萄品种比较适合种植于当地、何种葡萄酒比较适合于该地区。因此，现在不会有人到了布根地（Bourgogne），然后说“此地可酿制丰郁、可口的宝石红之红葡萄酒”；也没有人会在香槟区的海恩山（Mountain of Reims）种植葡萄藤，然后梦想到可酿制出贵腐甜酒。只因布根地已经拥有自己葡萄酒该有的特色，而香槟区则是第一个具有气泡葡萄酒的地区。经过数个世纪，在不断的尝试、传承下，每个葡萄酒产区，逐渐地找到属于自己葡萄酒特有的最佳属性。

因此，从整个葡萄酒的发展史来看，罗马即是现在的意大利，显而易见地酿酒工业是由意大利传至法国，谁先谁后已经不辩自明。

中国和法国，谁更早酿制葡萄酒

China Or France, Which Country Came First In Winemaking

004

中国被称为葡萄酒的古文明国家，法国被称为葡萄酒的旧世界国家，这看上去该是中国比法国更有资历，那是谁先酿酒了呢？

唐人王翰之《凉州词》云："葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催，醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回。"这首诗已有确切的证据，说明葡萄酒可能是当时某个区域的时尚饮品，但在其他的地方却没有更多类似的诗词出现。按道理推断，一个成熟的商品不会被局限在某个区域而已，在同一时期应是大量出现于各个角落，因此，当时的葡萄美酒或许并不是广泛流行的饮品。

根据记载，早在汉朝时，张骞出使西域回到中国，带回大量的西域物品，其中还包括葡萄种子。因此，葡萄作物的栽培，可能汉唐时已经在中国境内逐渐蔓延与兴盛，但是否把葡萄这样的鲜美果实大量地酿成葡萄酒，似乎没有详尽可靠的记载，例如时间、地点、产量、酿酒师名称以及相关的酿酒程序与知识文献等。猜测可能葡萄酒在当时并非主流饮品，比较不受重视，何况中国人喜欢豪气干云的饮酒方式，大口地喝下烈酒方能表现英雄气概。

法国的历史文献详细精确地记录着葡萄酒的酿造并广泛公布，证据确凿，因此争议性比较少，但也无法说明中国葡萄酒的酿制比法国落后或先进。考古学讲究的是证据，有了证据才有说服力。一如针灸已存在中国有数千年的历史，直到最近提出有力的临床数据与信息之后，欧美国家才心悦诚服地接受这种中国老祖宗所遗留下来的医学智慧结晶。

中国悠久的历史不断地被往前推进，是因为更明确的文物证据出土；葡萄酒出现在唐朝王翰的《凉州词》里，也绝非一朝一夕忽然地冒出来，想必经历了长久的时间淬炼才逐渐地成熟。因此，应往前推算几年？一百年？五百年？老实说，无法评估，只能等待考古学家发现新的证

据之后再说。

英国著名的葡萄酒专家 Jancis Robinson 所著的 *The Oxford Companion to Wine* 百科全书里，在论述新旧世界的章节中，将中国、埃及、波斯、希腊等列为古文明国家，所以早已确定中国是葡萄酒的古文明国。最近有一份新的考古报告说，在新疆吐鲁番洋海古墓中发现了一根保存完好的葡萄藤，具体年代应在公元前 500 年前，约于春秋战国时期，若果真如此，可能还要再往前追溯更远的年代，但是否有酿制葡萄酒的相关记载则不得而知。

在新旧世界两头为了路线之争的同时，没必要一而再再而三，接受外国人称中国为“新新世界”或下一个“智利”的称呼，大大方方地说，中国是葡萄酒的古文明国。）

世界上究竟有多少地方在酿制葡萄酒

How Many Wine Regions Around The World

005

说到葡萄酒，潜意识落到法国、澳大利亚，后来慢慢知道还有西班牙、葡萄牙、南非、智利等国家也酿产不错的葡萄酒，是否世界上只有十个左右的国家在生产葡萄酒呢？还有多少是我们从来不知道的葡萄酒产国？

用简单的一句话来说，只要能长出葡萄藤的地方，同时又能结成葡萄果串的地方，就能酿制葡萄酒。但比较能酿好葡萄酒的区域，大多集中在所谓的葡萄带（Wine Belt）地区，这些地区分布在南北半球，无独有偶地形成新旧世界两个阵营。新世界国家为人所熟知有美洲的美国、加拿大、智利、阿根廷；大洋洲的澳大利亚、新西兰；非洲的南非。旧世界葡萄酒产国大多集中在欧洲，一线的产国有法国、德国、意大利、西班牙、葡萄牙. 其他的产国有英国、奥地利、希腊、匈牙利等，但别忘了尚有被列为古文明国家的重要产国：中国。

除了上述常见的产国，事实上还有许多产量不丰、名气不大的葡萄酒产国，以区域而言，每个地方都有不为人所熟悉的国家，如：

东欧的前南斯拉夫（Yugoslav）、克罗地亚（Croatia）、波西米亚（Bosnia-Herzegovina）、保加利亚（Bulgaria）、乌克兰（Ukraine）、捷克共和国（Czech Republic）、罗马尼亚（Romania）、前苏联的莫多瓦（Moldova），以及黑海沿岸的葡萄酒产区。这些区域的葡萄酒产国，有一个共同的特点，葡萄的种植面积辽阔，产量也相当大，但大多被当做食用葡萄，酿酒用的葡萄反而比较少。这一带的葡萄酒性价比颇高，只是国内的进口量相当稀少，有了解的人并不多。

北非的摩洛哥（Morocco）、阿尔及利亚（Algeria）、突尼斯（Tunisia）。提到非洲的葡萄酒产地，通常只会提及南非、北非三个邻近地中海南岸的葡萄酒产国，算是比较陌生的国家。

葡萄田都分布在沿地中海地区，愈往内陆，葡萄田愈少。酒质都在平均的水平以上，由于知道的人不多，因此是比较不受一般消费者青睐的产国。

中、南美洲的墨西哥（Mexico）、委内瑞拉（Venezuela）、秘鲁（Peru）、玻利维亚（Bolivia）、巴西（Brazil）、乌拉圭（Uruguay）。中、南美洲的葡萄酒产国的光环几乎被智利、阿根廷占尽，导致其他产国的葡萄酒都被忽略掉。这些葡萄酒产国的酒性，秉持着美洲新世界的风格，虽然知名度不高，却是可以多加尝试的好葡萄酒。如巴西的贺利欧 - 格兰度苏（Rio Grande do Sul）产区的各款式葡萄酒，对于喜爱南美洲的葡萄酒饮客，应该也是颇有吸引力的产区。

中东地区的以色列（Israel）、黎巴嫩（Lebanon）。这个地区给人的印象比较偏向动荡的地方，还有人戏称这里的冲突区是“靶场”，反而忽略了它们是中东地区重要的葡萄酒产国。比较为人熟知的有以色列的格兰高酿酒厂（Golan Heights Winery），以及黎巴嫩的穆萨酒庄（Château Musar）。

亚洲的日本（Japan）、印度（India）。以亚洲葡萄酒产国，理所当然地想到中国，事实上邻近日本京都郊区和印度的北部地区也酿产为数不多的葡萄酒，只是知名度不高而已。

以上所说的只限于葡萄酒带的葡萄酒产国，酒带以外的国家不表示不酿产葡萄酒，或者连葡萄都长不出来，这种观念有些偏颇。只能说酒带以外地区所生产的葡萄酒，质地较普通产量较少，如此而已。

第一瓶起泡酒产于香槟区吗

Is The First Sparkling Wine Birth In Champagne

006

你好香槟！
在和香槟说“嗨”之前，先把瓶子举起来，仔细看一下酒标上是否有“Champagne”字样。不是每一瓶套着铁圈帽的大肚瓶酒都能被称为香槟，法国人会义正词严地告诉我们：除了香槟区，其他地方的都要称为起泡酒！
难免有点画地为王的强硬，话说回来，香槟区是起泡酒的第一故乡吗？

好东西，每个人争着要。一如韩国向联合国注册，把端午节定为他们的民俗节日，和中国抢端午节起源国的权力，说不定哪一天，医圣李时珍都被他们说成是韩国人，《本草纲目》也成了韩国的历史药学巨作。起泡酒的原创和起源颇有类似的纠缠情节。

Champagne 这个词源自于拉丁文“Campagna”。早在公元 1 世纪罗马统治时期或更早，香槟区就已开始葡萄的栽种。刚开始这个地方也只是酿造静态的葡萄酒（Still Wine），没有人真正知道香槟酒何时开始转变成有气泡的葡萄酒。虽然一般人都相信，香槟是奥维耶（Hautvillers）的贝尼迪廷（Bénédictine）修道院一个名叫唐贝利浓（Dom Pérignon）的修道士所发明，但早在 1676 年唐贝利浓声名远扬成为大酿酒师之前，英国剧作家乔治爵士（George Etherege）所撰写的 *Sparkling Champagne* 一书已问世，他也因此书而成为当时的风云人物。

17 世纪中叶，为何香槟起泡酒（Sparkling Chamgapne）会出现在英国而非法国？这个大概可归功于时势造“英”雄，皆因环境所造。冬季的香槟地区非常寒冷，酿酒师们认为所酿出的葡萄酒已经达到酒精度的要求，所酿制的酒应该完成发酵作用。事实上这只是低温致使葡萄酒停止活动而已，葡萄酒里可能仍有未完成发酵的残留糖成分，乳酸发酵当然也几乎完全没有进行，葡萄酒就在这样的状态下被销售出去。当时运往英国的葡萄酒是以木桶来盛装，而非以瓶子盛装，装在桶子里的酒仍是静态葡萄酒，并呈现睡眠的状态。这些葡萄酒运至英国后，才被分装在瓶子里，然后置放于贮酒库内，以便随时可提供给消费者。酒馆或

旅馆的温度比较温暖，置放期，在酒库温度的影响下，瓶内的葡萄酒又开始发酵起来，并在瓶内产生二氧化碳，于是带有气泡的葡萄酒就这样产生了。

在这时期，英国所使用的瓶子较为坚固，能够承受瓶内的压力，而法国的玻璃瓶无法承受这些气压。此外，软木塞的使用在英国已相当普遍，主要是防止气体外泄，而法国在当时是不流行使用软木塞的，因此，当法国频频出现瓶子爆破时，英国人正在享受这意外的起泡葡萄酒。

但时至今日，香槟起泡酒原产自法国香槟区，已经是牢不可破的说法，香槟是唐贝利浓(Dom Pérignon)所发明的说法，也毋庸置疑，反正源自于何处，对于香槟的酒质不会有多大的影响。了解这么一段争论的故事，在茶余饭后多了一个谈论的话题，不也增添了一些生活乐趣?

先前有香槟发明之争，现代则有新世界的起泡酒竞争。许多人认为起泡酒在瓶内进行二次发酵，可使酒质柔和的理论已有150年的历史。事实上也是如此，除了酒龄太年轻或甜度过高，会形成酒液缺乏果香外，这样的酿酒方式，较其他起泡酒的酿造方式更为优越。

在市场到处充斥着各种各样的起泡酒时，高价位的香槟确实是饱受威胁。所以香槟专家们，面对着美国、澳大利亚和新西兰等国的起泡酒一波波的攻势，许多法国香槟生产者必须重新考虑，是坚持香槟酒的质量还是市场的占有率?这将在折中之间取得最有利的方向与平衡点。

是谁提出了新世界和旧世界之分

Who Divided The Wine World Into Old And New

007

自从开始喝葡萄酒，便不断听到“新世界、旧世界”的说法，欧洲国家基本都被称为“旧世界”，但不明白的是，新旧世界究竟以什么为依据，这样一分为二的分法，意义在哪里呢？

1971 年，国际知名的葡萄酒作者休·强生（Hugh Johnson）在他的著作 *World Atlas Of Wine* 首次提出新世界与旧世界（New World VS. Old World）。被归类为旧世界的葡萄酒产国为：法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙以及地中海附近的欧洲国家。

新世界葡萄酒产国是：美洲国家包括加拿大、美国、墨西哥、巴西、智利、阿根廷，大洋洲国家包括澳大利亚、新西兰，非洲国家包括南非共和国以及北非地中海沿岸国家。

在旧世界葡萄酒产国里，尤其是法国，特别地强调土壤的影响。法国葡萄酒的命名法规，是根据葡萄园土壤的优劣来构成法国官方葡萄酒法规的基础。在德国，除了比较大区域的气候之差异外，并参考葡萄园的地形以及土壤之影响，然而，他们仍然认为土壤是葡萄酒质量的重要因素。气候特别寒冷的葡萄种植地带，土壤颜色的深与浅，对于葡萄的成熟度更具决定性。

新世界产国对于土壤的观点，认为对葡萄种植影响有限，反而更强调每个地区不同的气候才是影响葡萄酒之重要因素。1994 年，Amerine and Winkler[注] 将美国加州划分为 5 个不同的区域性气候区，也形成今日加州的 5 个区域划分。

旧世界产国的葡萄酒酿制主要以葡萄为本，旧世界葡萄酒不以外力强加干预，坚持拥有最原始的风味，保持特色各异，口感千变万化，这点恰好与新世界以市场导向、获得消费者为本的新世界葡萄酒有着明显的差别。

影响葡萄酒的因素有六，每个因素都环环相扣，旧世界的葡萄酒虽拥有悠久的历史，其葡萄酒的酿制工艺是毋庸置疑，但新世界的酿酒技术一直不断地提升，也在压迫旧世界的生存空间，尤其旧世界产国葡萄园的面积大多比较狭小，不像新世界产国葡萄园的面积动辄数百公顷，拥有产量优势；其次，许多旧世界产国坚持以人工方式，进行葡萄作物的栽培直到进厂房酿制，这也让成本高居不下，使得市场的竞争力居于劣势。这种情形恰似英国手工打造

的劳斯莱斯汽车，对上美国生产线生产的福特汽车，虽然劳斯莱斯高贵无比，但福特汽车却在市场上占据了极大的优势。旧世界产国若不正视这样的现实，不仅是竞争力消失，更有可能被逐出市场，只残留一口气而已。

新世界的葡萄酒发展史在于旧世界之后。随着第一批欧洲移民到达南美洲和南非，随着远征军队，葡萄在当地被种植起来，葡萄从旧世界移植到新世界。17 世纪，南非的开普敦种下第一棵葡萄藤，美国加州和澳大利亚是另外两个新世界主要的葡萄酒产国，同时在 19 世纪开始葡萄种植。新世界的移民，从欧洲带来相关葡萄品种，想借着从诸多实验以及错误当中，找寻他们所期待的葡萄酒，但这个希望破灭了，因为从未酿成他们所想要的欧洲本土的葡萄酒。新旧世界葡萄酒主要的差异，在于跨越极地的概念。

在加州或澳大利亚某一个酿酒厂，经常以某一个葡萄园的葡萄，酿制所谓的香槟（Champagne）、波特酒（Port）、波尔多红酒（Claret）和夏布里白酒（Chablis）等，这只是意味着该酿酒厂用相同的葡萄品种、酿酒技术酿出了这些葡萄酒。新世界的各酒厂，经历了经年累月不断的尝试，让葡萄充分地表现自我的个性，渐渐酿制出拥有自己全新风貌的葡萄酒，而且有别于葡萄之原产地（欧洲）所酿制出葡萄酒的风格。新世界的酿酒人为了能够在事业上获得更多生意与利润，所以乐于提供各种类型的酒款，如起泡酒和强化葡萄酒等，而不单单地只生产他们认为最完美之葡萄酒而已。

当我们在比较新旧世界的葡萄酒年份时，南北半球所生产的葡萄酒是有其差异性的，北半球葡萄的采收期约于每年的九月，而南半球约于三月左右，这是必须了解的两地差异。

（注）Amerine Maynard，美国葡萄酒专家、教授，作者，生于 1911 年。Amerine Maynard，将美国所有的葡萄酒区，依照阳光之日照总时数，逐一地归纳分类，所汇整的单位将近四百个，形成美国 AVA 系统划分之基本。今日，美国的分级系统也是按照这个架构，作为主要的依据。

Winkler，Albert Julius（1894 – 1989），美国 Davis 加州大学之自然科学家。Winkler 与 Amerine 两人共同地策划，将美国之葡萄酒产区，以总日照时数，有系统地逐一划分出来，形成今日美国 AVA（American Viticultural Area/ 美国栽培葡萄之地区）分级系统之依据。

红葡萄酿红酒、白葡萄酿白酒

Red Grapes For Reds? White Grapes For Whites

008

白人生下白皮肤的小孩，黑人生黑皮肤的小孩，所以，在没有去过足够多的葡萄园之前，我们猜测：红色的葡萄酿红色的酒、白色的葡萄酿白色的酒。不是吗？

这种讲法“对”和“不对”各占一半。

为何如此说？红葡萄可酿成红酒，这是天经地义的事，白葡萄无法酿成红酒，主要的原因是缺少了葡萄酒所需的色素以及丰富的单宁酸。可是如果说白酒只能以白葡萄来酿制，只对了一半，有部分的白酒是以红葡萄酿制而成，因为白酒的另一种酿制方法是以红葡萄为原料，酿酒的工序则采用白酒的酿制方式，榨取汁液后避开果皮接触和浸泡。

虽说葡萄酒的酿造不是特别的困难，可是要酿制成精美的葡萄酒则需杰出的工艺，其工序变得复杂许多。白酒与红酒的酿制都是以葡萄为基本原料，当然工序略有不同。

白酒的酿造程序：

葡萄采收（Harvest）

葡萄采摘的时间对于酿酒人来说是一个重要时刻，虽然酿酒人酒艺超凡，可是葡萄采收时的质量，足以影响日后酿制葡萄酒的质量，酿酒人需面对寒冷气候所造成葡萄成熟度缓慢、不足的难题。

葡萄压榨（Pressing）

葡萄压榨是葡萄转成葡萄汁的过程。三分之一的葡萄，进行轻度压榨，另外三分之一的葡萄，被进一步压榨，还有三分之一的葡萄，用自然破皮法获得汁液。这些经不同压榨程度的汁液，分别被酿制成葡萄酒，压榨程度较多的葡萄汁液，涩感浓厚，若以红葡萄为原料，果皮中可能会萃取微量的单宁酸，这些都是葡萄酒调制时重要的成分。葡萄汁液在低温下经过澄清以及酸度的调整后，随即进入发酵程序。

葡萄发酵与温度控制（Fermentation and Temperature Control）

白葡萄酒发酵时，如果温度太高，会导致二氧化碳及香气流失。白葡萄酒发酵时以所谓的低温发酵进行，温度约介于10℃~15℃，有时候会更低一些。由于白葡萄酒质地非常淡雅，这些谨慎的做法，无非是想让白葡萄酒于发酵期间减缓发酵速度，以保有葡萄酒的芬芳物质以及二氧化碳，进而留住不稳定的挥发性香气成分。低温之下，酵母可触发葡萄酒产生原始的果香，使葡萄酒呈现新鲜感和香味，但低温发酵的缺点，便是

酒质比较缺乏自己的特性，取而代之的只是纯净而已。因此，许多口感较重的无甜味白葡萄酒，例如布根地（Bourgogne）、阿尔萨斯（Alsace）等地的葡萄酒，为了获得更佳的菁华物和芬芳物质，发酵时以略偏高的温度进行，温度约介于18℃~20℃。

装瓶 (Bottling)

历经酒精发酵、乳酸发酵之后，接下来是净化、过滤葡萄酒，然后迅速装瓶。假使葡萄酒需陈熟，那么这些葡萄酒会被置放于贮酒槽或橡木桶里，经过一段时间后（3个月至3年不等），再装瓶。

红酒的酿造程序：

葡萄采收 (Harvest)

白葡萄采收的时间会影响葡萄酒的形态，对于红葡萄采说，采收期并不是决定性的关键，但过早采摘，果实的含糖量、色素不足，酸度偏高，单宁酸的成熟度也不理想，酿成的葡萄酒，酒体显得清淡，色泽苍郁。气候寒冷的年份所采收的红葡萄，酿成的葡萄酒显得质感薄弱、青涩。过时采摘的红葡萄，酿成的红葡萄酒，无论酒体、色泽、酒精、单宁酸都会偏高。太晚收成的红葡萄由于葡萄果实过熟，酿成的红葡萄酒，酒酸不足，显得老气横秋，饮用起来果酱味浓厚。

葡萄压榨 - 轻压、破皮、去梗 (Crushing)

葡萄采收后，尽可能在短时间里将其压榨，果皮经压破后，释放出汁液。压榨的过程尽量小心，动作过于粗暴会使得果皮上的单宁酸大量地释出。压榨时果梗会一并去除，有时为了补充单宁酸的不足或稳定葡萄酒的颜色，因而保留相当比率的果梗来酸酒，如黑品乐（Pinot Noir）。

浸泡 (Steeping)

葡萄浸泡时，取决于酿制红葡萄酒或白葡萄酒而有所不同，浸泡物包括：果皮、果籽，甚至于果梗，酒精具有溶解这些成分的能力，并萃取单宁酸及芬芳物质成分。红葡萄酒酿制时果皮会一起发酵，白葡萄酒就不需让果皮一起发酵。

酒精发酵 (Fermentation)

红葡萄酒的发酵与白葡萄酒的发酵比较明显的差别在于：白酒先进行榨汁，而红酒是先发酵完成后再进行榨汁。红葡萄酒在发酵期间，果皮、果肉、果籽和汁液接触、浸泡，果实的色素与萃取物会融入发酵液里。

乳酸发酵 (Malolactic Fermentation)

假如红酒的酸度过高，会使酒质产生倾斜的现象，乳酸发酵的工序有降低酒酸的作用，因此大多数的红酒会在酒精发酵后再进行乳酸发酵，除了可以降低酒酸外，还可以获得较多的芬芳物质。

添糖增加酒精法 (Chaptalization)

若是酿酒师决定需增加些许酒精才能获得酒质均衡，那么，他会在葡萄酒发酵的初期加入少许的糖以增加酒精的强度。酒精增加的强度根据酒规各有不同，如法国梅多克（Médoc）最高限度为2°，阿尔萨斯（Alsace）最高限度为2.5°，

桶内熟成醇化 (Vatting)

葡萄酒酿造者会根据葡萄品种来决定成熟醇化（桶内陈酿）的时间长短，“贵族型”的红葡萄品种，如赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、黑品乐（Pinot Noir）、西拉（Syrah），果皮的单宁酸与香味丰富，可经由长时间的浸泡获得所需的菁华物；而普通品种的红葡萄，如神索（Cinsaut）、马贝克（Malbec）等，虽然果皮也含有单宁酸以及芬芳物，但若浸泡太久，萃取的成分比较粗糙，会使得葡萄酒显得不成熟、酸涩，带苦味或蔬菜气味。

果皮与酒液接触及发酵时间的长短，需根据红酒的形态来酿制，果皮浸泡的时间若只有三到四天，所酿出的葡萄酒质地会相当的柔顺，通常被设定为浅龄饮用的葡萄酒。虽然这类型的葡萄酒酿制时与葡萄皮接触的时间非常短暂，发酵时单宁酸可能不丰富但却有足够的色素。桃红酒于发酵时果皮接触的时间通常都低于 24 小时，发酵的方式与白酒相同，淡红酒浸泡的时间约 36 小时。质地中等的红葡萄酒，其果皮与发酵液接触的时间约 6 ~ 8 天，如布根地红酒。至于单宁酸比较浓厚之类型的酒款，其果皮于发酵槽接触的时间约 10 ~ 12 天，有时会更久一些。

瓶内熟成醇化 (Age)

酿制完成后的红葡萄酒，根据葡萄酒的形态有不同的处理方式，如浅龄形态的葡萄酒，可能不需经过木桶之贮存或只贮存很短暂的时间，甚至酿造完成后，马上随即装瓶上市销售，最典型的例子是博若莱新酒（Beaujolais Nouveau）。需要贮存形态的葡萄酒，时间可能从数个月到数年都有可能，取决于单宁酸含量的多与寡。经过橡木桶贮存过的红葡萄酒，虽不能保证绝对的质量，但大致上来说，葡萄酒的酒质会较贮存前柔顺、细致，气味的复杂度更丰富，所以为什么许多酿酒商或酒庄，特别标榜橡木桶贮存的时间的长短，以求得消费者的青睐。

白酒酿造过程简易图

白葡萄 → 压榨

葡萄汁 → 发酵 → 换桶、除渣

橡木桶贮存陈熟醇化 → 装瓶

红酒酿造过程简易图

红葡萄 → 去梗 → 发酵 → 压榨

发酵汁 → 换桶、除渣

橡木桶贮存陈熟醇化 → 装瓶

土地与酿酒师，谁才能真正决定葡萄酒

Who Is The One To Determine The Quality Of Wines? Soil Or Winemakers

009

“葡萄酒的口感与优劣取决于生它养它的土壤，什么样的土地养育出什么的酒。听天由命吧。”
“葡萄酒的口感与优劣取决于酿酒师，酿酒以其精湛的手艺，弥补了葡萄先天的不足。人定胜天！”
这听上去都很有道理却完全不同的两个论调，哪一个是对的？

这个问题乍看之下颇有公鸡和母鸡谁重要的问题。新旧世界葡萄酒产国之间对于何者才是影响葡萄酒最主要的因素，在气候与土壤的观点上针锋相对，互不相让。既然不辨不明，姑且对问题两方“土地与酿酒师”的重要性叙述一番。

土地属于风土条件（Terroi）里重要的一环，土地必须适合葡萄的种植，使葡萄顺利成长、茁壮、繁衍茂盛，并赋予葡萄酒风味。地面上的土壤结构——表土层、次土层、底土层、坡度、排水性以及含水性、化学分子、向阳或背阳等因素，都是从土地表面看不到的实质影响力。葡萄从土地里吸取所需的养分，按照一年四季的植物生物圈循环，岁末冬眠，春天发芽，夏天结穗，秋天收成。累累的果串被运至酿酒厂，酿酒师好像接力赛的选手般各就各位，启动酿酒的工序。

备受呵护的葡萄在酿酒师的巧手工艺下，一个步骤接着一个步骤，转化成葡萄酒，酿酒师最高超技术的表现，并非是彻底的改变葡萄的本性，而是尽量减少人为的干预，保持葡萄最原始风貌，这需人与葡萄彼此之间有完美的契合性，最终才能酿制出令世人尊敬的葡萄酒。

在葡萄酒圈里有这么一句话：“伟大的葡萄酒，在葡萄园即已决定。”指的是土壤及相关的一切，让葡萄的特色完好地呈现出来。酿酒师再将这些葡萄完整地表现于酿造完成的葡萄酒液里，两者需合作无间方能使葡萄酒的特性发挥得淋漓尽致。

其实，葡萄酒成功需仰赖六大因素：葡萄、土壤、气候、地理位置、综合景观与地形地貌（Aspect）、种植与酿制，这些因素环环相扣，缺一不可。没有合适土地种出好的葡萄作为酿酒原料，一切将是徒劳无功；如果只有土地栽培出上好的葡萄，但没有杰出的酿酒师，可能会扭曲葡萄酒的特性，反之亦然。不是只要有技术高超的酿酒师，就能化腐朽为神奇地将烂葡萄转化成超级葡萄酒，套一句俗话：“巧妇难为无米之炊。”可见，土地与酿酒师，都是葡萄酒六大因素中的一者，缺一不可。

是什么成就了酒王的身价

What Is Necessary Element To Accomplish The Status Of Pétrus And La Romanée-Conti

010

世界上大部分事情总有如此命运不同、天壤之别的境况。同班同学，一个当了总统，一个是公车司机；两姐妹，一个聪明又漂亮，一个笨又丑；相邻的两个酒庄，一个价比天高，一个默默无闻。是先天不足，还是后天不够努力？还是命运天注定？究竟是什么成就了酒王的身价？

葡萄酒价格天差地别的情形只能说天注定，若以土壤的变化而论，在旧世界的葡萄酒产区，这样的情形并不是很稀奇，产生这样的差异主要是土壤的多样性，其中最显著的例子莫过于法国波尔多波美侯（Pomerol）境内的柏图斯庄园（Château Pétrus）。熟悉波尔多土壤的人大多知道，此地的土壤特色是砾石结构，波美侯也大致如此，但它与邻近的产区还是有些许的差异性，这里的土壤为沙粒与沙砾的混合土壤（Pomerol-Figeac Graves），东西两地皆属沙粒土质，下层土尚有煤渣、硅土成分及沙砾所组成的土壤，而北部的土壤则部分含有黏土。在这整个区域里却有一块土地，有别于区内的其他地方，结构是地理上罕见的沙、黏土、含铁硬石层（Iron-pan）的混合土壤，坐落于这块土地的庄园正好是柏图斯庄园。这个稳坐波尔多龙头的庄园，面积0.115平方千米，平均产量约6万瓶，较之目前在葡萄酒市场火热的一级庄园拉菲（Château Lafite-Rothschild）平均年产20万瓶的产量相比，柏图斯连它一半的量都不到，但它的价格却高过所有的一级庄园，这不得不令人称奇。至于周边一步之遥的葡萄田Château la Conseillante，葡萄酒的市场价格虽不便宜，但和柏图斯相比价格落差相当地显著。

另一个典型的例子是坐落于布根地科多尔（Côte d'Or）境内的罗曼尼康帝（La

Romanée-Conti)，面积 4.32 英亩（0.0174 平方千米），产量更少约 3600 ~ 6000 瓶，只有柏图斯酒庄的十分之一，价格位于金字塔最顶尖的位置。周边的葡萄田，如 Saint-Vivant 面积 12.96 英亩（0.052 平方千米），产量约 21000 ~ 23000 瓶，les Richebourgs 面积 8.6 英亩（0.035 平方千米），产量约 13500 ~ 14500 瓶，虽然都是赫赫有名的葡萄田，价格都相当地昂贵，但市场的价位也都无法与罗曼尼康帝匹敌。若说是因为土壤不同而产生价差，似乎不大确切，因为罗曼尼康帝与周边的葡萄园的土壤并没有多大的变化，造成价格如此悬殊的因素，要归因于长久以来的声誉，以及产量过于稀少，在一般的葡萄酒专卖店也难以发现这款葡萄酒，所谓“物以稀为贵”就是这个道理，价格水涨船高成了一种趋势，曾有人如此描述：“Château Pétrus 是百万富翁饮用的酒，La Romanée-Conti 是千万富翁才有机会喝到的酒。”可见罗曼尼康帝集尊宠于一身，有钱还不一定喝得到。

假设柏图斯和罗曼尼康帝这两块葡萄田，不是栽植葡萄，而是其他的农作物，可能现在没有人知道它们的名字，还默默地为大地尽一己之力，生产某一种蔬果，或被压在柏油马路，被各种车辆碾过，甚至在建筑物底下，静静地承载数十、数百年的负担。）

软木塞、胶塞、旋盖，谁是谁非

Who's The Winner? Cork, Plastic Cork Or Screw Cap

011

买了一瓶几百块钱的酒，结果开瓶的时候发现是旋盖封口的，
身边的朋友有点嘟嘟哝哝，好像很看不起旋盖的样子。旋盖真是低软木塞一等吗？
有时候甚至还发现软木塞根本不是软木做的，而是硬邦邦的塑料做的，
这种“义”塞，难道也可以保持葡萄酒的质量吗？

葡萄酒的瓶塞常被拿来讨论。有一阵子因环保概念，旋盖被认为是比较有利于环保，最近又掀起碳足迹的话题，旋盖马上居于劣势，两方较劲，胶合塞子在夹缝中，既不是木塞也不是金属旋盖，显得相当尴尬。事实上，每一种材质都有其利与弊，无所谓的绝对。以成本来说，旋盖应属较为经济的金属材质，软木材质的塞子则成本偏高，并一度因其容易产生木塞气味而稍有理亏，木塞味有时是潮湿的霉气味，有时候还会伴随着腐烂或粉状灰尘的气味，这些不佳的气息都有可能污染酒质。但最近的理论指出，这种潮湿气味的产生并非来自软木塞本身，而是使用含有氯成分化合物的消毒溶剂所导致。胶合塞子也属于比较经济之材质，外形与软木塞相同，材料有胶合或全胶两种。每一种材质的塞子都有其优缺点，视状况而定。

这原本是一个新旧世界葡萄酒产国的路线之争，如果剖析这个问题的内涵，以目前绿色观念抬头的趋势看，两方的产国都必须认真以对。2008 年底，玛歌庄（Château Margaux）的庄主到广州推广葡萄酒，在品酒会场里，曾提到他们也意识到旋盖的问题，在酒庄里已经进行了 5 年的试验，成效如何目前还说不准，这至少需有一个世代的时间，才能判断旋盖对于酒质陈年的影响。

按照新世界国家的讲法，如果旋盖有这么多的优点，应该是将所有葡萄酒的瓶口包装全部改成金属旋盖才对，事实上却不然。一般酒质的葡萄酒或许使用方便包装的旋盖，但具有

高质量且价格昂贵的陈年好酒，仍然使用传统的橡木塞作为酒瓶的封口，如美国的乐章一号（Opus One）、多明讷斯（Dominus）；澳大利亚的奔富 707（Penfolds Bin 707）、瑟沛特大西部穗乐仙（Seppelt Great Western Shiraz）等，还是倾向采用橡木塞作为封瓶物。这说明了质地优异的新世界葡萄酒，目前还是处于进退维谷的窘状，无法彻底使用他们所标榜的金属旋盖，如此何以说服全世界相信他们所说的“旋盖优于橡木塞”。

事实上，橡木塞与旋盖，各有其优缺点。

若以经济、环保的角度来看，旋盖确实占尽了优势。其次，因为价格低廉，可降低葡萄酒的制作成本；在酒厂生产线上封瓶速度快；上市后，消费者扭开拧盖，马上即可饮用，省去使用木塞开瓶器的麻烦。

胶塞的形状与橡木塞相同，材质却有极大的区别，没有橡木塞的气孔，无法进行微量的氧化成熟，所以一般都使用于浅龄形态的葡萄酒，同时属非陈年型葡萄酒。

一瓶需要经过数年，甚至数十年，才能缓慢成熟的葡萄酒，若以旋盖或胶塞的塞子封瓶，有可能因密实度高，葡萄酒无法吸收所需的氧气，导致无法陈熟醇化。需经过瓶内陈年的葡萄酒，都会采用橡木塞子封瓶，透过橡木塞自然、精妙的组合，使葡萄酒质量逐步臻于完美。

平心而论，每一种葡萄酒瓶的封口物，酿酒厂会依照各自的适用性、需求以及成本来考虑，以自己本身最大的利益为依据，但市场上消费者的接受度如何，这才是最终的决定因素。

酒瓶的形状和酒的产地有何微妙关系

Relationship Between The Shape Of The Bottles And The Wine Regions

012

专家们说，布根地的酒瓶和波尔多是不一样的，一眼就能看出来！
专家们还说，阿尔萨斯的酒瓶和布根地的酒瓶也是完全不一样的，一眼就能看出来！
除此之外呢？还有什么酒瓶是不一样的，一眼就能看出来？

这可是个高难度的问题，如果只是单指一个葡萄酒产国，或许还有机会判断出产地，若是以全世界的葡萄酒的产国、产地作为范畴，想凭借着酒瓶的外观看出是来自哪个地方，除了一些比较特殊的酒瓶形状之外，可能性不高。目前全世界的发展趋势，酒瓶的外观渐趋雷同，已经很难直接从酒瓶的形状看出葡萄酒的产地和产国。

我们以几个比较熟悉的产国或产地来探讨。法国、德国、意大利，是欧洲比较重要的葡萄酒生产国，酒瓶的外形一直没有多大的改变。

以法国而言，不同的葡萄酒，因有不同的特性，所以采用不同的形状与材质盛装葡萄酒，其中最明显者，以起泡酒与非起泡酒的酒瓶差别最大，其理由是起泡酒拥有气压，而静态葡萄酒则无。因此，起泡酒、香槟的酒瓶比一般静态葡萄酒的瓶身厚实，瓶口的橡木塞仿如香菇形，此外还有金属线从四个方向将锡箔、木塞扎紧包装起来，但也只能看出是起泡酒的外形，无法判断出是产自香槟区（Champagne）、阿尔萨斯（Alsace）或布根地（Bourgogne）。

波尔多和布根地的酒瓶是最经常被提出来说的样板，波尔多的平肩和布根地的斜肩外形几乎每个人都能一眼看出，但如果扩展到其他产地、产国，就无法看出来自哪一个国家。但您能了解其中另一层的内涵否？事实上，波尔多是属于两个葡萄品种或更多个的葡萄品种一起调配的葡萄酒，因此其他产地、产国，若属于同样调配型的葡萄酒，大多以波尔多形态作为包装的酒瓶。布根地葡萄酒属单一品种形态的葡萄酒，所以许多其他产国的同类型葡萄酒，也追随着使用平肩形的酒瓶，但这并无绝对。

法国的阿尔萨斯和萨瓦(Savoie)，两个产区的酒瓶外观都属细长天鹅颈形状，另外，卢瓦尔河谷的密斯卡得(Muscadet)的酒瓶虽属类似的瓶形，但上半部的瓶颈略长，下半部的瓶身稍短些，颜色多属绿色系列。普罗旺斯酒区有某些桃红酒的瓶身，设计得如同女性婀娜多姿的身材，煞是好看也易于辨识，可能因为这样的外形，被误认为是女性专属的酒款，事实上，在欧洲饮用桃红酒的男性多于女性。

邻近的德国酒瓶，除了法兰肯(Franken)属于矮胖椭圆的瓶形外，其他的酒瓶和法国阿尔萨斯、卢瓦尔河谷这两个酒区的酒瓶大同小异，只是酒瓶的颜色有所区别，莱茵河(Rhine)酒区的颜色偏向茶色，阿尔萨斯墨索尔(Mosel)酒区偏向绿色，也有少数青色系列的酒瓶。

意大利除了奇安第(Chianti)以及南部一些比较特殊的产区和离岛酒区外，酒瓶形状基本上少有变化。早期的奇安第酒会在酒瓶外包上稻草，但目前全世界的检疫极其严格，所有这种包装多存在于意大利境内，国外能见到的属少数。

至于新旧世界葡萄酒产国酒瓶的差异，比较显著的是在瓶口，有不少新世界葡萄酒的瓶口省去包装金属，只在木塞上面加上一个同大的厚纸片，或者用塑料包覆瓶头；另外，瓶嘴的沿比旧世界的酒瓶宽大，这一点非常容易辨识。新世界葡萄酒以旋盖作为封口的趋势愈来愈多，甚至旧世界产国也在跟进。

葡萄酒的包装演变到今天，延伸出环保概念系列，如利乐包、易拉罐等多样化的包装方式，琳琅满目的怪异包装一而再地出现，已经很难从葡萄酒的外观、酒瓶看出产自哪个国家和产地了！）

年纪大的酒为什么贵

Vinedges And Prices

013

当专家说，“这款酒可以陈年，拿回去放上十年再喝也来得及”，酒马上身价飞涨。
当专家说，“这一瓶，趁新鲜喝掉吧”，酒的价格恐怕只有每况愈下了。
为什么适合新鲜喝的酒会比较便宜，能多放几年的葡萄酒就要贵那么多呢？

新鲜酒为什么要比陈年酒便宜？只能说并非绝对是如此，但以整个酿酒的工序以及金钱上的投入，在成本上已经有显著的差别，将本求利是市场法则，杀头的生意有人做，赔本的生意没人干。以新酒和陈年酒做比较，新酒从葡萄栽培、采收、酿制、装瓶，然后贩卖，基本需要一整年的时间，才可回收辛勤的代价，如果在过程中没有遇到特别的天然灾害，或者是人为的过失，酒厂的投资很快地就可以回收。

从葡萄收后，葡萄果串被送至酿酒厂开始，需要陈年的酒的酿酒工序与普通的适宜新鲜饮用的酒有显著的差异。以最需要新鲜饮用的博若莱新酒为例，其发酵期约 3 ~ 7 天，其他的葡萄酒的发酵时间从两个星期到三个星期的都有可能，为了从果皮获得更多的萃取物（颜色、单宁酸、香味），发酵与浸泡的时间会再往后延伸。其次，陈年型老酒在酿造时，会加入压榨汁（Press Juice）以增加单宁酸成分，如此才具有陈年的潜质，但此刻的酒质相当涩口，同时具有强烈的攻击性，所以不适合浅龄时饮用。接着是桶内成熟，传统贮酒陈熟用的橡木桶为 225 升，每个造价约为 500 ~ 700 欧元，这是酿酒厂所需投下的一笔巨金。葡萄酒在酒窖漫长的岁月里，有许多不可预知的变量，如温度、湿度的变化，假如一不留神，有可能让所有的葡萄酒一夕泡汤，全部的心血化为乌有。新酒无须以巨额的资金购买橡木桶，也不必承担陈熟醇化这一部分的风险。老酒除了上述的支出外，可能还有贷款滋生的利息也会被概括计算进去。两相比较之下，以投资多寡的角度来看，陈年酒的成本高于年龄形态的新鲜酒，所谓“羊毛出在羊身上”，使用者付费的原理，当然这一部分的费用要转嫁到消费者身上。假如老酒属投资、收藏的类型，酒的价格可能会被炒作得不近人情，令人望而却步。

常言道：“新酒尝鲜，老酒品醇。”平时喝惯了甘醇成熟的葡萄酒，不妨换个口味，试试年轻形态的葡萄酒，或者在新酒季节来临时，品尝鲜美的佳酿，何尝不是一件乐事！

为什么有些酒喝了会头晕

Why Some Wines Causes Dizzy

014

有人告诉我，他每凡喝某个酒庄的酒，第二天一定会头晕！酒喝多了哪有不头晕的道理？但有人说，某些酒庄（大多指的是名庄），就算喝多了也不会头晕！曾经有个名庄的庄主也说，他喝酒是为了更好地进行思考，当然指的是他自己家的酒。这是真的吗？有些酒喝多了也不会上头，有些酒没喝多少杯就仿佛被当头一棒？

“下一位病人。”呵呵呵，看来有点角色错乱，这种事情应该交由医生来解释，怎么也轮不到外行的葡萄酒人来说东道西。也罢！现就个人经验和参考医学文献的说法，提供给酒客们参考。

有些人喝了酒后面红耳赤、心跳加速，甚至还有头疼宿醉的现象，首先是个人体质原因。一群人喝同样的一种酒，有些人觉得全身爽透毫无任何不舒服的状况出现，但有些人喝了酒之后却有不良反应，如头疼、呕吐、心悸等，甚至隔日会有宿醉的现象，这是由于体质适应性不同，左右了饮酒之后的表现，有人解释这是体内缺乏电解质（要补充运动饮料），或者酒精里的醛类、醇类物质与人体结合所导致的头疼或不适，这些都有各自的观点与看法，无从评论。

另一个原因只能来自于酒品本身。比如酒质不佳，或者为了获得某种气味或口感，在酒里掺入添加物（常见的有香料、焦糖、色素、味精，甚至不明化学物）。只要是劣质酒都有可能导致人体不适，例如口干舌燥、头疼、心悸、呕吐。假如只是酒质不佳还算幸运，若喝到掺了不明化学物质的酒，那就有得受了。通常在酿造过程严格控管的葡萄酒，大致上来说适量饮用之后比较不会产生所谓的副作用。但酿制工艺粗糙的酒，质量本来就令人质疑，饮下之后往后的情形恐怕只能自求多福了。记得知名化学家巴斯德曾经说：“葡萄酒是最健康的酒精饮料。”根据这个说法，饮用葡萄酒比一般的酒类更有益人体健康。问题在于无论什么类型的酒，都含有一定量酒精成分，因此可归纳一个结论：只要是酒，对于人体一定会有某个程度的影响。根据近代研究酒对人体影响的报告，还有一些问题无法完全了解透彻，主要是有些酒的成分并无法完全地掌握，但有一个说法值得关注：饮酒后随之而来的头疼问题，其根源可能是酒精，价格昂贵的酒，也会产生同样的情形，这点值得深思。

宋代的苏东坡曾提及“适”的饮酒观念，就是“适可而止”，过与不及皆非好事，饮酒时也必须采取中庸之道，适量饮酒，饮适合的酒。

如何一眼看出一瓶酒的真伪

How To Tell The True Wines From The Fake Ones

015

“这是一瓶假酒！”
我带着不久前从某个酒窖带回来的酒去和朋友吃饭，结果，他看了一眼酒标，
便丢出这句残酷的话。并且夸张地告诉我，现在市场上几乎有 30% 以上的葡萄酒都是
假的，酒商们把整桶质量低下的酒液运到国内灌装，
再贴上自己设计或者伪造的酒标，翻了二十倍以上的价格，卖到市场上去。
我究竟买了多少假酒？喝了多少假酒？

当一个国家的经济渐趋繁荣，人们对于饮食的卫生和精致度也会愈讲究，葡萄酒应该是最具代表性的消费品之一。在国内，葡萄酒由奢侈品逐渐转成一般民众喜爱的桌上娇客，而且这一股风潮还在持续当中。进口葡萄酒虽然不如中国本地产的占有率高，但市场上有更多不同产国的葡萄酒陆续出现，让消费者眼花缭乱，不知如何选择适当的产品。当然法国葡萄酒在整个进口葡萄酒当中最为吃香，也广受消费者的青睐，但也是酒价比较昂贵的产国，因此，法国的高端酒成了假酒、伪酒的首要目标，其他产国的高价位的葡萄酒也无一例外。

以法国的拉菲庄园（Château Lafite-Rothschild）葡萄酒来说，虽然这个庄园每年的产量不小，每年约有 200000 箱的产量，但据说光是在中国的销售量就已经超过产量的数倍之多。由此可见，许多葡萄酒的来源相当可疑，难免有伪酒夹杂在里面，鱼目混珠，蒙骗不懂酒的消费者。通常伪造酒的方式不外乎以旧瓶装新酒、假造酒签，甚至是由里到外全部伪造到底。

辨识假酒或伪酒可从以下几个部分来判断。

酒瓶的外观：可以检查酒瓶的颜色是否一如往常，纹路、凹凸曲线是否精致，伪造的酒瓶通常外表比较随便。葡萄酒庄园通常会委托某个酒瓶制作厂代为生产所用的酒瓶，假如有心人从这个酒瓶工厂获得酒瓶来源，那便无从辨识。

酒瓶的封口印玺：价格昂贵的葡萄酒，在酒瓶封口的锡箔金属上，都会以钢印烙下酒庄的图腾或标志，而且都非常细致精美，刻痕深浅一致，伪造的难度比较高，是辨别真伪葡萄

酒的项目之一。

葡萄酒的酒标：高端的葡萄酒是该生产国、产地的骄傲，酒标上除了国际通用的净重（容量）、酒精度的标示外，其他信息都会以该国的文字表现在酒签上。因此，德国、法国、意大利等欧洲国家的葡萄酒，酒标上不会出现他国的文字，例如英文。

酒瓶的容量标示：这部分可能比较少人会去留意，根据EEC（欧洲经济共同组织）流通的规定，一般葡萄酒的正常容量为750毫升，半瓶装的容量为375毫升，除了非常久远的年份之外（早期的容量并没有严格的规范），现代的顶级葡萄酒很少出现零星的净重（容量）标示，如742毫升、735毫升这样的标示。如果是大容量的葡萄酒，则以750毫升的倍数——1500毫升、3000毫升、4500毫升等容量来标示。

酒签的年份：普通或低廉价格的葡萄酒少有人会去伪造，主要是没有利润可言；若有，可能就是直接贴某个产区的标签，而酒瓶里的酒直接以更廉价的酒液灌瓶。通常知名度高且昂贵的葡萄酒的年份酒，是伪造者觊觎的对象，因此，昂贵的葡萄酒开启后，需仔细地比对橡木塞上的年份是否与酒签上的年份一致，若年份不一，造假的成分颇高。有些知名酒庄的年份收藏酒，经过一段较长岁月的陈年后，会进行更新橡木塞的仪式，更新过橡木塞的葡萄酒，不再是有原本的年份橡木塞，只会有“Reboucher”（ReCorked）的字样，同时原酒庄会授予橡木塞更新的证明书，以保证酒的“血统”没有任何问题。

葡萄酒背标的国际条形码：每个国家都有固定的条形码数据，曾经看过以英、法文标示的酒签，可是背标的条形码和这两个国家完全没关系，明显地在蒙骗消费者，所以须了解葡萄酒产国的国际条形码编号，如此可相当容易地分辨葡萄酒的原产地、产国。

常见葡萄酒产国的国际条形码前缀如下：

美国：000-019、030-039、060-139；法国：300-379；德国：400-440；葡萄牙：560；匈牙利：599；南非：600-601；中国：690-695；加拿大：754-755；阿根廷：779；智利：780；意大利：800-839；西班牙：840-849；澳大利亚：930-939；新西兰：940-949。

关于国际条形码编号的更多细则可查询“中国物品编码中心”，网站：http://www.ancc.org.cn

葡萄根瘤蚜虫病会影响葡萄酒的质量吗

Will The Quality Of Wines Be Affected By The Phylloxera

016

有时候我们会听说起遥远年代那场可怕的葡萄瘟疫，直到现在还有人在提起葡萄根瘤蚜虫病。据说全世界的葡萄植株都难逃这个灾难，
只有智利例外，因此现在大部分葡萄植株都是嫁接的，波尔多许多名庄也不例外。不了解的是，嫁接的葡萄枝会影响葡萄酒的质量吗？
完全不嫁接的（例如智利）和需要嫁接的，果实的质量有何不同？

法国的葡萄根瘤蚜虫首次被发现是在1860年，据说，可能法国为了接枝的实验，引进了美国的葡萄品种，结果葡萄根瘤蚜虫也跟随着葡萄藤，附着于树根的土壤，堂而皇之地进入了法国，又迅速遍及整个欧洲大陆。葡萄根瘤蚜虫所繁衍的后代，以类似瘟疫、黑死病的感染方式席卷整个法国，其破坏力简直骇人听闻，令整个欧洲大陆的葡萄农闻虫色变。面对这场葡萄园的大浩劫，唯独地处南美的智利逃过一劫，有人说是特有的地理环境和气候使然，无论如何，智利仍是目前全世界唯一没有受到蚜虫病侵害的葡萄酒产国。

后来，葡萄农很快发现美国葡萄藤的根，对葡萄根瘤蚜虫具有抗体和免疫力，于是将数百万株美国葡萄藤的根携往欧洲，将欧洲的老葡萄藤嫁接在美国葡萄藤的根部上，终于遏止了这一场灾难。对欧洲的每个葡萄农来说，这是一场永无止境的烦人工作，经过接枝后的葡萄藤，可免于葡萄根瘤蚜虫的蹂躏，经过嫁接的欧洲葡萄老枝干，能生长出欧洲的原生葡萄果实。直至今日，每株欧洲葡萄藤栽种前，依然必须先将葡萄藤嫁接于美国葡萄藤的树根上。

专家们时而争论着，嫁接后葡萄所生产的葡萄果实，经酿制后的葡萄酒，比原先尚未被葡萄根瘤蚜虫肆虐前所酿成的葡萄酒，有过之而无不及，是否如此？消费者也存疑，接枝葡

萄和原株葡萄，所酿的葡萄酒的质量是否有所不同?

葡萄是众多农作物的一员，嫁接是农业科技常见的一环，目的是为了克服病虫害，提升生产力，或者增进口感。当人们到水果市场，映入眼帘是琳琅满目的水果，这些肥硕甜美各式各样的果实，有多少是原生品种?但是并没有人质疑它的质量，消费者并不在意是不是原生品种的水果，只要汁多味美、价格合理，自然会掏钱买下。葡萄藤也是同样的情形，全世界除了智利还有其他少数的地方能够以原株葡萄栽培外，几乎都需要经过嫁接葡萄藤方可让葡萄藤茁壮成长。至于所酿出来的葡萄酒的差异、好坏，能否吸引消费者上门购买，酿酒厂只能各凭本事啦!

老实说，嫁接、原生葡萄所酿的酒，本人也分辨不出有什么不同，不就是“葡萄酒”吗!若要说有什么不同，需从葡萄园说起。一般嫁接过的葡萄藤平均生命期约 35 ~ 55 年，当葡萄株老化寿终正寝后，必须重新栽培新的葡萄株。反观未嫁接的葡萄藤可轻易活过嫁接葡萄的两倍，甚至三倍的寿命，光是这个优势即可大大地降低葡萄酒的成本，所以物美价廉的智利葡萄酒不是因为酒质因素而提不高价格，而是将成本反映在酒价上，让广大的消费者不用花大钱即可品饮到优质的葡萄酒。

博若莱新酒是怎么回事

What's Beaujolais Nouveau

017

11 月，许多酒商的门口挂起新海报，海报的主题几乎都是“博若莱新酒”。这种喝起来有点甜的葡萄酒，为什么会如此风靡全球？它是博若莱的特产吗？其他国家难道就没有酿这种酒吗？

每年 11 月第三个星期四的凌晨，全球上演同一场戏码：同步推出以佳美（Gamay）葡萄酿制的博若莱新酒（Beaujolais Nouveau）。

长久以来，博若莱（Beaujolais）在北方布根地（Bourgogne）地区强大的知名度和顶尖酒质的压力下，看起来似乎没有生存的空间，被边缘化是必然的一个趋势。然而在博若莱酒区酿酒人群策群力的努力下，创造了“博若莱新酒”奇迹，不得不说这是“有志者事竟成”的最佳写照。

博若莱新酒肇始于维勒法朗榭（Villefranche）西边的一个村落，他们发现自己所酿的酒是整个酒区成熟最早的一个地方。第二次世界大战之后，一些生产者开始将所酿成的新酒推出到市场贩卖，初期所推出的新酒以“Primeur”称之。新酒的流行从 1951 年开始，博若莱酒商把公开的发售新酒时间定在当年的 12 月 15 日，在之后的 1960~1970 年间，新酒的流行文化风靡整个时尚的巴黎。1970 年，新酒正式地跨出法国的国门销售到海外。当时法国博若莱境内的 Georges Dubaeuf 酒厂拥有全球的销售通路网，通过畅通无阻的销售网络，让更多的人见识到博若莱新酒鲜美的魅力。另一个以大军压境的气势成功地攻下美国市场的是一个远居法国的美国商人 Alexis Lichine，他同时也是著名的葡萄酒专业作家。1974 年，

新酒正式进入全英国，火了整个伦敦。1982 年，澳大利亚也掀起博若莱新酒热潮。1985 年，意大利和日本也开始流行起 11 月的新酒节，同年，法国政府将新酒公开销售的日期修改为我们现在所熟知的 11 月第三个星期四凌晨。在 1970-1980 年间，可说是新酒最鼎盛的时期；1988 年，在博若莱酒区居然有 60% 的葡萄园酿产新酒，葡萄园的产量更是惊人。

在法国境内除了博若莱酒区外，北方卢瓦尔河（Loire）的都兰（Touraine）和罗讷河谷（Rhône）的阿尔代什（Ardèche）这两个产地都种植有佳美（Gamay）葡萄，所以基本上只要能成功地栽培佳美葡萄的产地都有机会酿出新酒，佳美葡萄是法国境内酿制新酒的重要的、唯一的品种。此外，法国地中海沿岸的朗格多克（Languedoc）产区以及诸多的乡村酒产区（Vins de Pays），特别是加思科涅地区（Côtes de Gascogne）等地，也推出地区餐酒等级的新酒 Vin de Pays Primeur（Primeur 也是新酒的意思），在时间上比传统的博若莱新酒提早约一个月，日期在 10 月第三个星期四。

除了法国以外，邻近的意大利也有相同的新酒产品，称为“Vino Novello”。西班牙也有新酒，称为“Vino Nuevo”。捷克地区酿制新酒所用的葡萄品种被限制为米乐 - 托高（Müller-Thurgau）、圣罗兰（Saint Laurent）、蓝葡萄牙（Blue Portugal）等，当地新酒的推出日期是每年的 11 月 11 日。此外，英国也有少量的新酒。美国的新酒叫“Nouveau Wine”，所使用的品种除了佳美外，还包括仙粉黛（Zinfandel）以及雷司令（Riesling）等品种。南半球葡萄酒产国也跟随着抢搭新酒风潮的列车，不过南半球的葡萄采收在 3 月份，新酒酿制完成的时间比北半球约早六个月。

新酒的酿制并无出奇之处，它是以二氧化碳浸皮法或半二氧化碳浸皮法发酵，发酵的时间约四天，温度偏低，约为 20℃。所酿成的酒，具有鲜明的果香，气味芬芳，口感柔顺，适合冰镇之后饮用，可品尝到最新鲜的葡萄风味。新酒并不耐久藏，因为酒液里所含的单宁酸不高，通常一般形态的新酒可保鲜三个月，属于博若莱村庄（Beaujolais Nouveau-Village）形态的新酒，可维持六个月的鲜度，酒的成熟速度相当地快，过了期限，酒质也不可预期。

博若莱新酒是每年同一时间上演的戏码，消费者伸出脖子引颈期盼，等待新酒到来的一刻，相对于酿酒人来说，新酒是经济效益非常高的产品，也是在等待短期内回收现金的时刻，无须数年或更漫长的时间去等待葡萄酒成熟，也免除了所有成熟过程的风险。新酒！“薪酒”！ ）

有机葡萄酒是怎么样“有机”

How To Define "Organic Wines"

018

有机浪潮越翻越大，有一天在超市的有机食品专柜，竟然发现“有机葡萄酒”，酒标上齐刷刷标上“Biodynamic”字样。曾经某些宣扬有机种植的庄主说过酒庄“不用化肥、不用农药”，但却不见他们的酒标上有标示“Biodynamic”。那么，这个打上“Biodynamic”一词的有机葡萄酒，又多了哪些有机方式？最重要的，它会更好喝吗？

消费者可能在某个场合选购葡萄酒时，偶尔会发现酒标上有不多见的“Biodynamic”字样，其意思是“有机栽培”，完整的字句是“Biodynamic Viticulture”、法文的表示方式“Biodynamie”，有机葡萄酒则称为“Biodynamic wine”。有这种标示的葡萄酒，意思是葡萄的耕种、栽培过程中，使用的是有机肥料，摒弃化学肥料作为葡萄作物的滋养物，同时也不采用农药杀虫除害，改以天然的方式去除虫害，例如放养螳螂或瓢虫捕吃小虫。

自从“绿色革命”以来，除了环保意识抬头外，许多人类穿的衣服、用的电器，乃至食物都力求“绿色”，如有机蔬菜、有机稻米。葡萄酒当然也无法抵挡这股风起云涌的浪潮，也有人开始讲求饮用无化学物的健康葡萄酒。针对这种趋势，葡萄酒酿制业者顺势地推出相关的产品，有的消费者可能认为目前能选购的有机葡萄酒不多，同时口感不佳。但事实上并非如此，有机栽培的葡萄酒和一般的葡萄酒没什么两样，有些葡萄酒并没有特别地标榜“有机栽培”而已，所以不要被“Biodynamic”这个字眼影响，纯属是心理作用。

全世界有少数几个地方是不受葡萄根瘤蚜虫病的影响，比如众所周知的位于南美洲的

智利，境内几乎所有的葡萄田都以绿色概念栽培葡萄作物，只有少部分地区因需要才施以微量的农药，所以某些葡萄酒圈内人对这个产区的葡萄酒有特殊偏好。在受金融风暴席卷的2008年，智利葡萄酒的全球销售量还逆势上扬，其原因不可能只是价格而已，绿色种植也是重要的因素之一。除了智利，其他国家也积极地进入有机市场，新旧世界地区都有不少可选择的酒款，如美国纳帕谷（Napa Valley）、法国布根地和南部地区、意大利托斯卡纳(Tuscany)、德国、大洋洲等，不胜枚举。

不过话说回来，无论有机、无机葡萄酒都是酒的一种，饮用过量对身体还是会造成某种程度的伤害，尤其是肝功能，千万别认为饮用有机葡萄酒百无一害，请记住佛家所说的："酒乃穿肠毒药。"善哉！善哉！请多多保重。）

如果想获得更多关于有机葡萄酒（Biodynamic Wine）的相关信息，可参考网站：http://www.forkandbottle.com/wine/biodynamic_producers.htm

有什么值得一看的葡萄酒书

Wine Books You Must Buy

019

了解葡萄酒多年之后，发现当年引导我们入门的那些酒书竟然是错漏百出，害我们走了不少弯路。关于葡萄酒的书层出不穷同时也鱼目混珠，对于一个尚无辨识能力的读者来说，哪一些书真正值得我们去读呢？

常言道："工欲善其事，必先利其器。"钝器无法完其事，小朋友玩游戏前，必须先了解游戏的规则，品酒客们想闯葡萄酒丛林，也需要精通丛林法则，否则会迷失在浩瀚的葡萄酒海里。

葡萄酒名称、品种、法规、土壤、气候、纬度、雨量，乃至于专业术语的"Terroi"（风土条件）等，皆是辨识葡萄酒的入门钥匙，如果不了解基本的知识，等于不熟悉葡萄酒的游戏规则，给了一杯黑品乐（Pinot Noir）葡萄酒，还频频地摇头晃脑地说："这是产自温热地带的葡萄品种，具有优雅黑醋栗与雪茄盒气味，单宁酸饱满，是典型的波尔多形态酒。"餐桌边的轶事笑话永不欠缺。纯粹的品饮者可能不在乎这些，圈内人却常有可能发生如此的窘态，所以必须让自己武装起来，练就一身好功夫，起码不至于落得尴尬的境地。

打造葡萄酒的入门、进阶、高级等秘笈中外皆有之，有许多的书籍本身就涵盖了所有的等级。如果想要在葡萄酒圈里高来高去与人较劲，了解葡萄酒相关的微脉细节是解决之道，想达到这个级别，则需耗费大量的精力和时间研读葡萄酒百科，时候一到即可水到渠成，见招拆招悠然自得。

中文版葡萄酒书：

《法国·葡萄酒的盛宴》，刘沙与唐勇合著；《酒庄巡礼》，刘沙著；《葡萄酒全书》，林裕森著；以上书籍适合入门者了解葡萄酒的基本知识和概念。

外文葡萄酒书籍：

The Sotheby' s Guide To Classic Wines and Their Labels, David Molyneux-Berry
《苏富比经典葡萄酒签指南》（酒标百科解析），大卫·莫利那斯·贝利著；
Wine Atlas (Wines & Wine Regions of the World), Oz Clarke' s
《葡萄酒图解》（葡萄酒百科全书），欧兹-科拉克著；
Wine, Hugh Johnson《葡萄酒》（属进阶书籍），休·约翰著；
以上书籍适用于进阶、专业人士阅读。

品酒丛书：

Pocket Guide to Winetasting-How to Approach and Appreciate wine, Michale Broadbent
《葡萄酒品鉴指南——口袋书》，麦克·布本特著。

葡萄酒百科与字典：

Encyclopaedia of Wines and Spirits, Alexis Lichine《葡萄酒与烈酒百科》，亚力士·利辛著；
Sotheby' s World wine encyclopedia, Tom Stevenson《苏富比世界葡萄酒百科》，汤姆·史帝文森著；
以上原文书属查阅类专业书籍，适合每一个阅读葡萄酒丛书的人士。

杂志类刊物：

Wine spectator；*Decantor*
这两本杂志是葡萄酒界最为历史悠久的期刊。

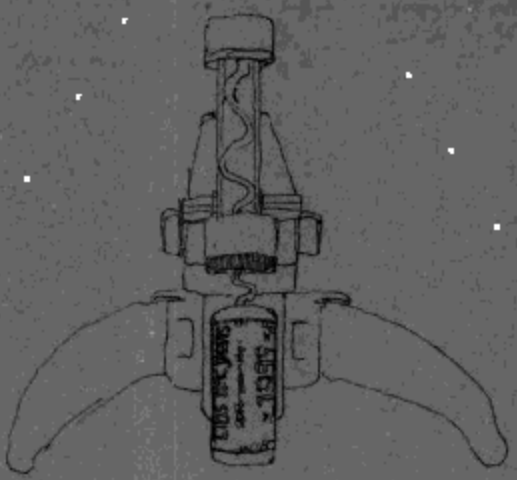
当然，还有许多优越的葡萄酒丛书值得研读，如齐邵仁先生所著法国葡萄酒相关的著作，也是一本精彩的佳作，适合入门、进阶人士阅读。阅读葡萄酒书籍只是了解概念和知识，毕竟葡萄酒最终还是得喝进口里，与葡萄酒的实际接触必不可少，如酒商所举办的品酒会，或者参加葡萄酒爱好者的聚会，让理论与实际合而为一相辅相成方能渐入佳境，否则徒留纸上谈兵，让阅读葡萄酒书籍的乐趣尽失，变得毫无意义。❍

Q+A 101

葡萄酒101问

101 Notes for Your Wine Life

B



B

BEFORE UNCORK

开瓶之前

在开瓶之前，
有些事情我们必需先弄清楚。
糊涂做人，
聪明喝酒。

在地球上，用来酿酒的葡萄有多少种

How Many Wine Grape Varieties In Total

020

我们知道了葡萄酒是用葡萄酿出来的；后来，也知道了赤霞珠、美乐这些都是葡萄的名字；再后来，我们又知道不同的葡萄会让酒有不同的口感。在这个世界上，用来酿酒的葡萄，究竟有多少种？

世界上的葡萄品种极为庞杂，葡萄大家族有九大类属，但只有维堤斯（Vitis）植物属的木本藤蔓家族（Ampeltdaceae family），才是能够酿成优异葡萄酒的种属。

我们所熟知的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、黑品乐（Pinot Noir）、长相思（Sauvignon Blanc）、霞多利（Chardonnay）等品种，都属于维堤斯种属。

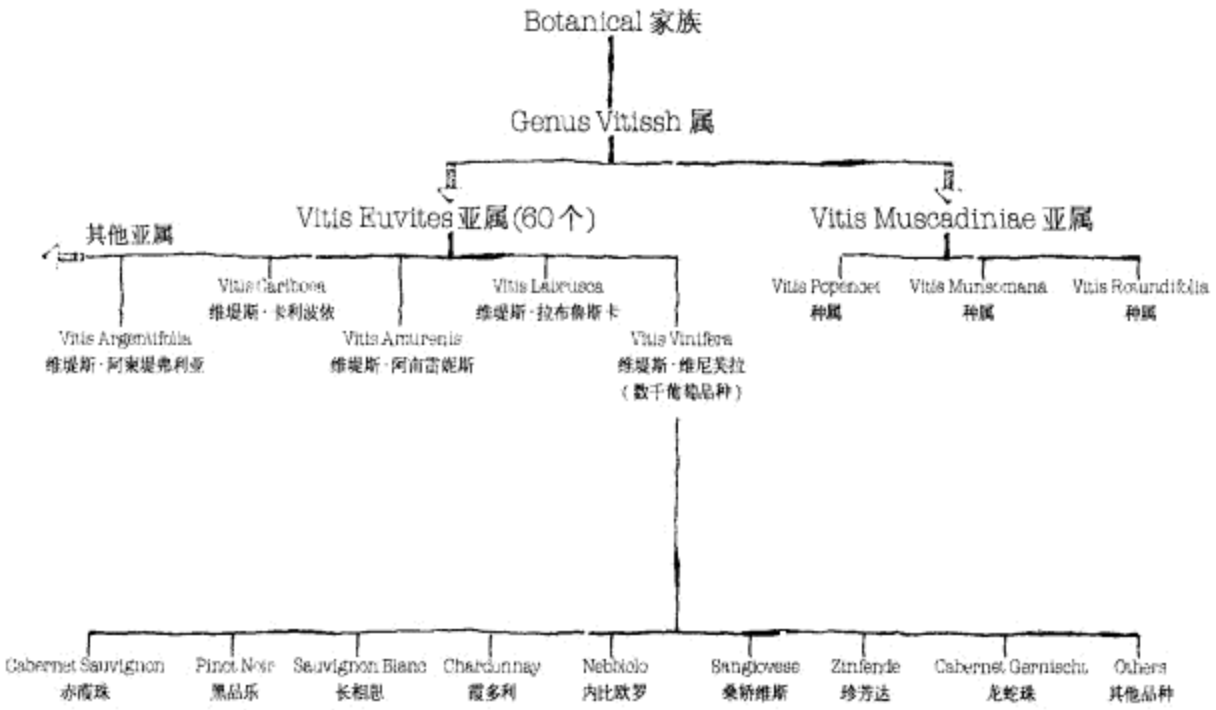
据美国戴维斯（Davis）加州大学的研究报告显示，目前被认识并做过研究的品种有8000多种，还有更多的野生葡萄还没有被正式地列名归类，因此全世界正确的葡萄品种有多少，无法凭空地去揣测真正的数量。

除了维堤斯种属外，尚有其他四个类属的葡萄品种，被列入可酿制葡萄酒的范畴，但都显得微不足道，大多数的葡萄被当做食用葡萄、榨汁，甚至做成葡萄干。事实上，单是维堤斯·维尼芙拉（Vitis Vinifera）这个种属，便负载了欧洲及中亚将近全世界99.998%葡萄酒的产量。

维堤斯·维尼芙拉，比起一般的葡萄品种来说，果实偏小，芽苞厚实，有较深的锯齿叶片。在1981年，有将近3000种的葡萄藤可被作为无性繁殖的品种，主要葡萄种来自法国、意大利、德国、南非、捷克斯洛伐克、瑞士和奥地利等国。

维堤斯·维尼芙拉所分出的葡萄种类，既是目前全世界用于酿酒的品种，也是最被熟悉的葡萄品种，例如西拉（Syran）、巴贝拉（Barbera）、美乐（Merlot）、天帕拉尼罗（Tempranillo）、内比欧罗（Nebbiolo）、桑娇维斯（Sangiovese）、珍芳达（Zinfendel）等。中国特有的蛇龙珠葡萄（Cabernet Gernischt），也属于维堤斯·维尼芙拉种类底下的一个成员。

葡萄种属非常地繁杂，在这里只能缩小范围，列出以下比较具知名度的葡萄种属和相关的葡萄种属之家族，其分类如图。



对于全世界众多葡萄酒饮客的人数来说，很少有人可以完全地穿越数以千计之葡萄品种丛林，甚至号称老饕级的葡萄酒专家们，都无法得以一窥所有葡萄品种之全貌，还有许许多多的葡萄品种，在人的有生之年也未能与其谋面。❍

葡萄酒“发酵”的奥秘

The Secrets Of Wine Fermentation

021

葡萄经过发酵，变成葡萄酒，就像丑小鸭变成天鹅。
葡萄在发酵的过程中，发生了什么事情呢？

糖经酵母作用，产生热能、酒精和二氧化碳，这是众人皆知的一个发酵常识。

早年接触饮料学以来，所学习的发酵概念几乎都是一样，即是糖经酵母作用后，产生热能，获得酒精及二氧化碳，这样的化学式一直是许多人长久以来不变的看法。

原始化学式为：

酵母　　热能

糖 ⟶ 发酵 ⟶ 酒精 ＋ 二氧化碳　$C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_6O + 2CO_2$

(180 克) = (92 克) + (88 克)

如果从这一个化学式的变化来看，应该是所有的酒精发酵物有一贯的颜色、气味、口感，其中的差别应该只是酒精的多与寡而已。但事实上却并非如此，以发酵的原料而言，主要的来源是水果的糖和谷物的淀粉两大类，其他还包括来自蜜蜂的蜜糖及哺乳类（马、骆驼、牛）的乳糖等，照理说只要符合化学变化，所获得的最终化学物质应该是一致的，但事实上却不是如此，因此令人产生了极大的疑惑。查遍了许多专业书籍，大部分提到的发酵法还是沿用旧有的化学式，直至翻阅到 Alexis Lichine 所著的 *Wines & Spirits Encyclopaedia* 和 Emile Peynaud 所著的 *Knowing and Making Wine* 这两本书，才赫然发现原来化学式早已被更正了半个世纪以上。根据 *Wines & Spirist Encyclopaedia* 书上所提及更正后的发酵化学式如下：

更正后的发酵化学式：

酵母　　热能

糖 ⟶ 发酵 ⟶ 酒精 ＋ 二氧化碳 ＋ 化合物

(180 克) = (85 克) + (88 克) + (7 克)

100% = 47% + 49% + 4%

据 *Wines & Spirist Encyclopædia* 第九章 "Wine: What it is, How it is made"，提及发酵后葡萄酒的成分，除了水分、糖与酒精之外，还包括：酯类（Esters）、酸类（Acids）、矿物质（Minerals）、氮物质（Nitrogenous substances）、醋醛（Acetaldehyde）、酚物质（Phenolic substances）、色素（Colour pigments）、维生素（Vitamins）等主要物质，当然尚有其他微量物质及干酵母。

看到更正后的化学式，所有的疑惑一扫而净，取而代之的是对这4%的好奇，原来左右葡萄酒特性的物质比例只占一小部分，仿佛物种的基因排序一般，只要某一些组合不同，立刻产生巨大的变化。每当我们品饮葡萄酒时，酒的颜色深浅，气味的浓淡，口感的柔顺与粗涩，可能就是这些微量的物质所造成，让每一瓶葡萄酒都拥有自己独特的个性。

在酿酒工序里，葡萄酒的发酵可分酒精发酵和乳酸发酵。

酒精发酵是将葡萄果实的糖分转化成酒精的酿酒工序。

乳酸发酵（Malolactic Fermentation/ 简称为 MLF），法文以"le Malo"表示，它是将葡萄果实里的苹果酸（Malic acid）经发酵作用转化成偏弱的乳酸（Lactic acid）以及二氧化碳的过程。在乳酸发酵工序的过程里，酿酒人可决定去除所有的苹果酸，或保留一些苹果酸与乳酸一起发酵，乳酸发酵过后会降低酒的酸度。

按照酿酒的工序，酒精发酵完成后，乳酸发酵接着登场。大多数的红酒都会进行乳酸发酵，尤其是比较寒冷地方的红酒，因其果实酸度过高，都会通过乳酸发酵降低其酸度。白酒需要更多的酸来保持鲜度，会避免进行乳酸发酵。甜白酒若酸度不足会显得腻口，因此也尽量避免乳酸发酵。

对于某些需要经过乳酸发酵的白酒，其原始香味变化不大，因此倾向不经过木桶贮存或瓶内陈年醇化步骤。红酒则有别于白酒，有时会让红酒在橡木桶里进行乳酸发酵，甚至进行瓶内乳酸发酵。

葡萄酒贮存于木桶内会降低酸度，如果装瓶后的红酒，瓶内仍有残留的乳酸发酵物，会使葡萄酒产生气胀的情形，这种状况常见于布根地葡萄酒及早熟形态的葡萄酒。❍

葡萄酒如何正确分类

How To Classi ed The Wines

022

形形色色的分类法让我们一头雾水，有人说按颜色分，有人说按甜度分，有人说按酒精度分，可是看上去无论如何分类，总有弄不明白的地方。例如，按颜色分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红酒，那红起泡酒是否归类为红酒呢？类似种种，无法理清。是否能有一种分类法，能够把所有的葡萄酒都准确分类？

许多葡萄酒书，讨论到葡萄酒，总是围绕着红葡萄酒、白葡萄酒、桃红酒、香槟与起泡酒等，可能还包括法国的天然甜葡萄酒，即是我们所称的强化葡萄酒。然而，以饮料学的观点来看，葡萄酒形态却少了一大块。上述所有的葡萄酒，所涵盖的形态只有静态葡萄酒（Still Wine）、起泡葡萄酒（Sparkling Wine），以及强化葡萄酒（Fortified Wine）。强化葡萄酒最具知名度的莫过于雪莉酒（Sherry）、波特酒（Port）、马迪拉酒（Madeira），其他的还有马拉加酒（Malága）、马萨拉酒（Marsala）、萨摩斯酒（Sámos）等。

还有另一种形态的葡萄酒——加味葡萄酒（Aromatized Wine），宛如弃婴一般，几乎所有的葡萄酒书很少或不曾触及，有的葡萄酒专家甚至不认为它们是葡萄酒的一员。加味葡萄酒在饮料管理学，或者混合饮料、鸡尾酒的书籍里才会被提及，被归类为葡萄酒系列，所扮演的角色似乎很尴尬。近年法国突然兴起了开胃酒节，日期定在每年 6 月的第一个星期四，这时许多人才大梦惊醒，原来葡萄酒的形态还有一个叫做 Aromatized Wine 的东西。

事实上，只要提到葡萄酒这个领域，经常会有所谓的欧美路线之争，形态之分也不例外。虽然现在欧美的葡萄酒形态都区分为四个形态，但在美国还存在一个旧有的形态分类方式，和欧洲葡萄酒的形态颇为相似，只是从强化葡萄酒和加味葡萄酒两个形态中，将无甜味形态归纳为开胃葡萄酒形态，带有甜味的葡萄酒归类为甜点酒，同时单独地把苦艾葡萄酒单独地列为一个形态。因此在美国某个场合可能会听到“Dessert wine”，别惊讶，美国的形态里有这个分类，说的是带有甜味的强化葡萄酒，但他们也将不起泡的贵腐葡萄酒纳入其中，有时还真不容易分辨。

葡萄酒的形态并没有所谓的对与错，只是认知与习惯的问题而已。目前国内惯用的葡萄酒形态以欧洲为主，若能了解这两种形态的异同更好，海纳百川，有容乃大。

Types of Wine (Old) 美国旧有传统的葡萄酒形态（旧）

- Still Wine 静态葡萄酒
  - White Wine 白葡萄酒
  - Rosé Wine 桃红酒
  - Red Wine 红葡萄酒
- Sparkling Wines 起泡葡萄酒
  - White Sparkling Wine 白起泡酒
  - Pink Sparkling Wine 粉红起泡酒
  - Red Sparkling Wine 红起泡酒
  - Champagne Blanc 白香槟
  - Champagne Rosé 粉红香槟
- Aperitifs Wines 开胃葡萄酒
  - Dry Sherry 干型雪莉酒
  - Port 干型波特酒
  - Madeira 马迪拉酒
  - Málaga 马拉加酒
  - Marsala 马萨拉酒
  - Sámos 萨摩斯酒
- Vermouth 苦艾酒
  - Dry Vermouth 干型苦艾酒
  - Sweet Vermouth 甜型苦艾酒
  - Others 其他形态
- Dessert Wines 甜点葡萄酒
  - Sweet Sherry 甜型雪利酒
  - Sweet Port 甜型波特酒
  - Vins Doux Naturel 天然甜葡萄酒
  - Vin de Liqueur 葡萄汁加烈酒
  - Noble Rot 贵腐葡萄酒
  - Ice Wine 冰酿葡萄酒

Types of Wine 欧洲葡萄酒形态

- Still Wine 静态葡萄酒
  - White Wine 白葡萄酒
  - Rosé Wine 桃红酒
  - Red Wine 红葡萄酒
- Sparkling Wines 起泡葡萄酒
  - White Sparkling Wine 白起泡酒
  - Pink Sparkling Wine 粉红起泡酒
  - Red Sparkling Wine 红起泡酒
  - Champagne Blanc 白香槟
  - Champagne Rosé 粉红香槟
- Aperitifs Wines 酒精强化葡萄酒
  - Sherry 雪莉酒
  - Port 波特酒
  - Madeira 马迪拉酒
  - Málaga 马拉加酒
  - Marsala 马萨拉酒
  - Sámos 萨摩斯酒
  - Vins Doux Naturel 天然甜葡萄酒
  - Vin de Liqueur 葡萄汁加烈酒
- Aromatized Wines 加味葡萄酒
  - Vermouth 苦艾酒
  - Aperitif Wine 开味酒
  - Quinine 奎宁酒

为什么葡萄酒里有酒精

Is Wine The Mixeure Of Grape Juice And Alcohol

023

葡萄酒有酒精吗？当然。要不怎么会喝醉。
葡萄酒是在葡萄汁液里加入了酒精吗？当然不是。
那是怎么回事呢？

消费者经常可看到葡萄酒标签，标示着酒精的净重量，大多数的酒精度约介于 9° ~ 14° 之间，并没有固定的数值，与蒸馏酒有固定的酒精含量不同，这是酿造酒本来的特性。

发酵主要的元素有二：其一是糖，主要来自天然的水果，糖经酵母发酵作用之后产生醣化醪，分解成酒精、二氧化碳、及有机物（或剩余物质）；其二是淀粉，淀粉来自谷物，但谷物需先经过糊化 (Mashing)、醣化 (Saccharification)，产生醣化醪，三个步骤之后，才能转换成酒精，所以其发酵的过程比水果的过程多了一个步骤。其他具有发酵能力的物质，还有乳糖（马乳、骆驼乳）、蜂蜜等，只要含有糖的成分，就有发酵的能力。

葡萄酒的发酵，区分为酒精发酵与乳酸发酵，酒精发酵来自葡萄果实的糖分，乳酸发酵则因果实里的苹果酸。且放下乳酸发酵的程序，直接来讨论酒精发酵。

当葡萄进入成熟期时，葡萄农的农务进入高峰期，开始监控葡萄田每个角落葡萄果串的成熟度，并检测果实里的所有成分是否达到酿酒时的要求，其中最重要的成分之一即是含糖量，葡萄酒的酒精是从葡萄果实里的糖分转化而来，转化的程度如何无法预知。因此，每次所酿制的葡萄酒酒精度都不会一模一样，所以葡萄酒的酒精标示才会有高有低。

根据酿酒的经验得知，每 16.5 克的糖分有转化成一个酒精度的潜质，因此葡萄果串收成时必须符合每个产区的相关规定，如法国的波尔多，法规里又分别规定了大波尔多地区、次产区、村庄等的不同糖分要求，都是根据上述的基本单位 16.5 克来计算。

以法国波尔多梅多克（Médoc）的 AOC 法规为例，葡萄采收后之葡萄汁，其天然含

糖量须达到每公升 170 克（6 盎司）才合乎梅多克、上梅多克（Haut-Médoc）的法定标准；村庄级的葡萄酒例如玛歌村（Margaux）的法定含糖量须达到 178 克（6.27 盎司）才合乎规定。葡萄酒最低的天然酒精度，梅多克及上梅多克为 10°，村庄形态为 10.5°。酒精增加法（添加糖以增加可能转化的酒精度）所允许最高的度数为 2°，最高的酒精度是固定的（通常梅多克及上梅多克是 12.5°，葡萄酒生产小区是 13°）。前面所提到的酒精增加法，并不是指蔗糖或非葡萄果实本身的糖分，葡萄酒在酿酒之前会保留少部分同一批采收的葡萄果实，以低温冷藏的方式预留下来，假如葡萄酒在发酵过程里，酒精度未能达到基本的度数，或者酿酒厂想提高酒精度数时，这些被妥善保存的葡萄就能派上用场。添加其他的糖分或直接地加入酒精都不符合葡萄酒法规（强化葡萄酒是另一种形态，不在此范围内）。

消费者或许曾听过有些葡萄酒以直接添入酒精、香料，甚至不明化学物质的传言。无论新旧世界，乃至于国产的葡萄酒酿酒方式都一样，葡萄酒发酵过程会自然产生与糖分相对的酒精度，酒精并非外来物也不是添加而得。或许某些极少数的酿酒厂私下以勾兑的方式提高酒精度，但绝大多数的葡萄酒是不会以这种方式酿酒，尤其是法规甚严的葡萄酒产国。

目前世界上的所有葡萄酒产国，须面对一个非常严峻的课题，就是全球暖化所造成的葡萄过熟的现象，葡萄过熟会导致糖分增加，令葡萄酒的酒精度不断攀升，说不定哪天所喝下的葡萄酒，会因为酒精过高，除了酒精还是酒精的特色而已！

沙子、砾石、石灰岩、黏土……土壤如何左右葡萄酒的风格

Sands, Gravel, Limestone, And Clay

024

发烧友们喜欢偷葡萄园的石块，专家们到了田里便抓起土壤看个不停，酒庄的说明书里总是喋喋不休地陈述田里的土壤结构，我们真的能从一把土，迅速获知这里的葡萄酒是什么味道吗？

没有所谓的单一土壤适合所有葡萄的种植、成长。事实证明，许多不一样的土壤在特定的气候下，可使得特定的葡萄品种成长得特别好。

土壤基本分为细沙（Sand）、粗沙（Sandstone）、淤泥（Silt）、黏土（Clay）、砾石（Gravel）及岩石（Limestone）等。基本上，土壤分子大，排水性则比较好，水分可迅速穿透土壤，但是所需的养分则无法保留在土壤中，导致葡萄开花苞前，需要施肥以协助葡萄树获得所需的养分。

❻ 细沙（Sand）是岩石及矿物经风化作用所形成，具保有一些水分功能，这种暖性、透气及排水性佳的土壤相当值得注意，对于葡萄根瘤蚜虫病，具有良好的抗虫害作用。

❼ 粗沙（Sandstone）是沙粒分子所形成的沉积物，经地层压力作用或与含铁的矿物结合而成。

❽ 淤泥（Silt）是一种不错的沉积土，保水性佳，比沙质土壤肥沃，但土壤之属性偏凉冷，同时排水性也较差。

❾ 黏土（Clay）是一种分子比较细，属性凉冷，偏酸性的黏性土壤。黏土带有可塑性，同时具有非常优良的保水性，可是排水功能欠佳。由于土壤的凝聚性强，导致种植葡萄时困难度高。若是土壤里的黏土成分过高，会影响葡萄树根部系统的发展，但少量适度比例的黏土，对葡萄的生长是有帮助的。

- 砾石（Gravel）是一种含硅质成分形状大小不等的石子，组织松散、形颗粒状、通风、排水性佳、带酸性、不肥沃，沙砾土壤会激励葡萄树往更深的土层摄取养分。覆盖于石灰岩上的砾石，比覆盖于黏土层的土壤，所种植出来的葡萄，酸度明显高许多。
- 岩石或石灰岩（Limestone ）是经碳化后形成的岩石，质地坚硬，保水性视岩石的变化而有所不同，石灰岩属碱性的岩石，因此会促使葡萄的酸度增加。

从每一种土壤的特性里，无法指出哪一种土壤特别优于另一种土壤，能酿制出较好的葡萄酒。土壤必须在寒冷的冬季转换成春天时，快速地升高温度、变暖，且具有抗霜害的特性，在暖热的季节里，可反射热力给予葡萄树，让葡萄果串能够快速成熟。每一种土壤对于葡萄植株的作用不同，例如黏土或砾石土壤，可透过吸收水分，提供给葡萄植株少量的有机物，黏土可帮助美乐（Merlot）葡萄提早成熟，并且让其所酿成酒的结构性与酒质更充实。

以土壤的特性来说，什么品种的葡萄适合什么性质的土壤，是经过数百年，甚至几千年的实务经验所获得的结果，因此葡萄作物的栽培格外注重合适的土壤。带有酸性的花岗岩，可生产极优异的西拉（Syrah）葡萄酒，而在法国博若莱产区，以同样的土壤，可生产上好的佳美（Gamay）葡萄酒；许多属于石灰石土壤的地方，似乎特别地适合霞多利（Chardonnay）的成长，这些地方包括法国香槟区（Champagne）、夏布里（Chablis）、及黄金丘（Côte d' Or）等；页岩土壤所种植出的葡萄，可酿成丰郁、带有辛辣感的红葡萄酒，如法国罗讷河产区的侯第丘（Côte-Rôtie）以及葡萄牙的斗罗（Douro）山谷等。

黏土会降低葡萄酒的芬芳度，但能给予葡萄酒更好的酒质架构，所以在阿尔萨斯地区所生产的葡萄酒，都拥有某种特殊的气息，如香味浓郁的琼瑶浆（Gewürztraminer）以及带有微妙气味的雷司令（Riesling）白葡萄酒。德国伐斯（Pfalz）地方的弗斯特（Forst）和黛蒂斯海恩（Deidesheim）等，这些地方的土壤属温热性质的黑玄武石，所生产的雷司令白酒却具有如热带风味般丰满的酒体，所以很难一概而论。

常言道“一方土，一方水”，什么样的土壤，长出什么样的植物，但没有良好的气候也是枉然，沙漠地区的土壤，在千万年前可能都是难得一见的良田，但因气候的变迁而导致荒废，尤其是近年来气候变暖的严峻课题，如果不认真地面对接踵而来的挑战，莫说是葡萄的成长，到时候连一根草也无法从土地里冒出头。

白兰地是葡萄酒吗

Is Brandy Belongs To Wine

025

听到有人在推广法国干邑区（Cognac）的白兰地，煽情地说白兰地是葡萄酒纯净的眼泪，言下之意是，白兰地是更高级的葡萄酒，继而大谈白兰地的葡萄园和品种。白兰地真的能算是葡萄酒吗？

酒精饮料（Alcoholic Beverage），根据制造方式可区分为：发酵酒（Fermented）、蒸馏酒（Distillated），以及精馏或合成酒（Re-distillated 或 Compounded）。每一种原料因不同的制酒方式，酒的名称与特性也随之改变。

白兰地与葡萄酒虽然原料都是葡萄，可是却分属不同的制造方式，葡萄酒属于发酵类，白兰地则是蒸馏类。这就好比啤酒和威士忌、伏特加，虽都是以谷类为制造原料，但啤酒以发酵的方式酿制而成，威士忌、伏特加则以蒸馏的方式制造而成，形态、口感都截然不同。

比如干邑（Cognac）白兰地，产于波尔多北方的干邑区，这里是法国生产白兰地的重镇之一，主要使用的葡萄品种是白于尼（Ugni Blanc）。先以葡萄酿成葡萄酒，之后，再通过单馏式蒸馏器［Pot·Still，也称为壶式蒸馏器[注]］将酿制完成的葡萄酒制作成干邑白兰地。与干邑齐名的法国白兰地是来自波尔多南部的雅玛邑（Armagnac），从环境和取材的观点来看，确实有地理上的优势。干邑白兰地经过装瓶后，就已经完全地停止所谓的瓶内陈熟（Bottle Age），并无所谓“愈陈愈醇”的效用，酒质反倒是“愈陈愈沉”每况愈下，奉劝诸君，若手中有这样的白兰地趁早将之饮用完毕是为上策。白兰地的酒标上如出现年份，例如 1975、1960、1955 等，这些年份的意思与葡萄酒的年份意义相同。但酒标上如果标示着 V.S.、V.S.O.P.、X.O.、Napoleon 等这些分级，事实与年份白兰地不同，只是在调配时调合了这些年份的白兰地，由于是新旧年份的酒液调配在一起，所以根据法规不能以某一个确切的年份当做标示。

葡萄酒为酿造酒的成员之一，可分为四种形态，分别为静态葡萄酒（Still Wine）、起泡酒（Sparkling Wine）、强化葡萄酒（Fortified Wine）、加味葡萄酒（Aromatized Wine），根据酿酒方法的差别，形成不同形态的葡萄酒。

如此，可以清楚地了解干邑白兰地与葡萄酒，虽然所采用的原料都是葡萄，但由于制造方式的迥异，因此，不能将干邑白兰地和葡萄酒视为同一类型的酒款，若要说相同之处，也只能说是采用了相同的原料——葡萄。

延伸白兰地的问题，如果您留意过有一些酒，分明是甜度相当高的利口酒，可是酒签上却标示着“Brandy”，实际上这种酒是以白兰地为基酒，然后添加一些浸泡或滴出的萃取物，如各类水果、药草等，典型的有“Cherry Brandy”。所以对于标签上的说明，不能以望文生义的方式解读酒的形态或酒款，就好比海马不是马，蜗牛不是牛。事实上白兰地的解释有广义和狭义，只要是以水果经发酵蒸馏后的酒精饮料，皆属于广义的白兰地；狭义的白兰地，单指以葡萄果实，经发酵，再进一步蒸馏而成的酒精饮料，也就是目前对白兰地的通用名称。

（注）蒸馏器大体上可区分为：Pot-Still（单馏式蒸馏器），Patent-Still / Continuous-Still（双馏式 / 连续式蒸馏器）又称为 Coffey-Still（科菲蒸馏器），1831 年由爱尔兰人艾尼思·科菲（Aeneas Coffey）所发明。

归根到底，葡萄酒的品质取决哪些因素

What Is The Most Important Element To Determine The Quality Of Wines

026

一瓶葡萄酒是好是坏，是平庸是出彩，取决于哪些因素呢？是神？是人？是葡萄果实本身，还是它的家乡土壤？

世界上充满着琳琅满目的葡萄酒，气味千变万化，口感各异，到底是什么原因造成如此多样性的葡萄酒？事实上在葡萄酒的领域里，影响葡萄酒质量有六个因素：葡萄果实、地理位置、气候、土壤、葡萄园的综合景观与地形地貌、葡萄藤种植与葡萄酒酿造。

葡萄果实（Grape）

葡萄果粒大小。葡萄之果粒小，所酿成的葡萄酒气味比较集中，大多数典型的品种果粒比较小，然而有些葡萄酒需要仰赖酒质的雅致和劲道，这时可能需要以果粒大的葡萄来酿制葡萄酒，如美乐（Merlot）。

果皮结构。果皮可提供较丰富的芬芳物质与气味，赋予葡萄酒的多样性，果皮薄的葡萄，所酿制的葡萄酒偏向中性，但也适合酿制贵腐葡萄酒。

果皮颜色与厚薄。果皮颜色深、皮厚，所酿成的葡萄酒色泽较深。果皮颜色浅、皮薄，所酿成的葡萄酒色泽较淡，色素密度也比较松散。

果酸、果糖及其他成分。葡萄的含糖量会直接影响葡萄酒的酒精含量的多寡，果酸的多寡也直接影响日后酒质的均衡度。其他的成分，由于含量的不同及增减，在葡萄发酵完成后，葡萄酒所呈现出来的酒质与特色，会随着成分变化而产生多样性的酒款。虽然土壤、嫁接、气候都是影响葡萄酒酒质的原因，可是无论怎么说，基本的原料——葡萄，还是决定葡萄酒最大的因素。

地理位置（Location）

这里所提到的地理位置与气候有很大的关联性。

葡萄酒产地的地理位置约介于北纬30°～52°、南纬约15°～42°，这个地带俗称“葡萄酒带”（Wine Belt）。北纬52°左右的地方，由于受到大陆型气候之影响，夏季比较短暂，直接影响到葡萄成熟。世界上葡萄园的分布大都集中在这个地带，所生产的葡萄酒远比其他非葡萄酒带地区以外的葡萄酒质量优异了许多。换言之，在葡萄酒带以外的地区并非不生产葡萄酒，只是量与质不怎么出色，不要误解为葡萄酒带以外的地区连葡萄都长不出来，甚至酿不出葡萄酒。

气候（Climate）

气候是影响葡萄生长并决定其质量的因素之一，人类无法大规模地改变气候，所以葡萄种植者，需选择有利于葡萄藤生长气候的地方，让葡萄藤在大自然浑然天成的呵护下茁壮成长。

葡萄田选择的地点每年平均温度最好不要低于10℃，最理想的温度14℃～16℃。也就是说，夏季不超过19℃，冬季不低于-1℃。为了能生产质量优异的葡萄，有所谓的总热能（Heat-Summation）计算理论，以每日平均温度（Degree-Day）10℃所接受的热能为计算单位，葡萄从开花到收成这段期间（100天）的总值为1000℃。以下列出一些国家和地区的总值供参考：

德国	945(℃)/100天	平均温度=9.45℃
波尔多	1320(℃)/100天	平均温度=13.2℃
大洋洲	1320(℃)/100天	平均温度=13.2℃
加州	2000(℃)/100天	平均温度=20℃

土壤（Soil）

土壤对于葡萄之生长有着潜移默化的影响力，虽是同样的葡萄品种，在不同的土壤条件中，可能获得截然不同的葡萄酒。土壤的颜色、底土层矿物质的含量、酸碱值（pH）、水的导性、保持水分的功能及土层的变化，在地表以下默默地作用于葡萄生长过程，并影响着将来的特殊性质。举例来说，闻名遐迩的柏图斯酒庄（Château Pétrus），其特殊的土壤组合（组成土壤有沙、黏土、磨砾层）造就了不凡的葡萄酒，比邻之葡萄园，虽也种植相同的美乐葡萄品种，可是酿制出来的葡萄酒，却是相去甚远，可见葡萄园表面看不到的地方，才是决定葡萄藤生长的主因之一。不管怎么说，土壤之重要性是毋庸置疑的，它是酿制一杯好酒主要的条件之一。当然，葡萄园拥有者需了解，什么地区的土壤适合种植什么葡萄，然而，即使土壤条件相符，也会因其他的因素而有些许的差异，质量、特色也有所不同。

一般被公认土壤的理论是，沙质（Sand）土壤可生产质淡、成熟醇化速度较快的葡萄酒；白垩土（Chalk）可培养高贵的葡萄品种并生产出多样化葡萄酒；砾石（Gravel）土壤所生产的葡萄可酿制质量佳、质地出色的葡萄酒；黏土（Clay）种出的葡萄，酿出的酒，酒质坚实、浓厚。当然，这是一般的通则。

即使你知道某个葡萄园的土壤是什么结构，光从表土是无法判断底土层的复杂度，因为葡萄藤的根部与底土层之间的互动才是具有决定性的，甚至将土壤里的成分经过形态、质量分析与计算，也无法断定以后所获得的葡萄，酿成葡萄酒后其气味及质量是否在我们的意料和判断之中。

葡萄藤的根部不喜好潮湿的环境，但同时又需保持一定的湿度，所以土壤的排水及保湿功能相当地重要。土壤具有反射热能和保持潜在热能的特性，足以影响到葡萄成熟期的快慢。暖性土壤如砾石、沙、土壤会使葡萄成熟得早，冷性的土壤如黏土会延迟葡萄的成熟期，白垩土壤的特性介于两者之间。深色、干燥土壤比浅色、潮湿土壤暖热。pH值高的土壤，有促进葡萄新陈代谢的功能，同时让所生产的葡萄汁液含有比较高的酸度。不断地使用肥料的结果，会使土壤的酸碱值降低，所生产出来的葡萄酸度会减低一些。

葡萄成长时需从土壤获取某些必要的矿物质，一部分来自于氢和氧（获自水分）。土壤所提供的重要养分有氮，氮可产生绿色物质、磷酸盐，直接促进葡萄藤的发展，以及助长葡萄能提早成熟；钾，促进葡萄藤之新陈代谢和使葡萄汁液饱满，并为来年的葡萄藤生长储备能量；铁是光合作用不可或缺的成分；镁是唯一构成叶绿素主要的矿物分子，葡萄藤缺乏镁时，容易得萎黄病；钙，滋养葡萄藤之根部系统，综合酸性，并强化土壤脆弱的结构。详细的资料请参考土壤介绍。

葡萄园的综合景观与地形地貌（Aspect）

Aspect 这个字眼并不怎么容易说明，但精义颇类似我们所说的风水、地形外貌，包括葡萄园坐落的方位，如坐西朝东，或坐北朝南，还有葡萄园附近的景观，如河流、湖泊、山丘、谷地、森林、海拔等，种种外在之相互间的关系，这些所构成的综合因素，称之为 Aspect。事实上，这些因素对于葡萄的生长都有着莫大的影响力。如坡度的陡峭或平缓，影响葡萄藤接受阳光的强度与受热面。另外，水的涵养量及土壤的流失速度也是息息相关的。河流与湖泊能反射光源与夜间放热，森林可阻挡风害以及具有保湿功能等等，上述各因素是葡萄种植者在选择种植葡萄藤时都必须考虑所谓的综合景观“Aspect”，不然，虽有贵族般的葡萄品种，种出的葡萄也无法保证酿出具有贵族气质之葡萄酒。

葡萄藤种植与葡萄酒酿造（Viticulture and Vinification）

葡萄品种可决定葡萄酒的风味与特色，葡萄栽培的方法对于日后葡萄酒质量的影响最为深远。

葡萄园的地形地貌是葡萄栽培的决定性因素。为了保证葡萄藤不接触到土壤之表面，葡萄藤的树藤在大自然的斜坡上，以自己的生长方法，让树根往地层向下地扎根，如吸盘般地攀附在土壤之表层。葡萄藤接枝后的 2～3 年里，在地表上会形成一个葡萄网状系统，这些盘根错节的根部系统，并非来自于嫁接，而是葡萄藤新生的根部系统。然而出乎意料的是，这些嫁接的根茎可提供葡萄主要的养分，并将养分传送到葡萄藤的嫩枝、嫩芽，但也给予葡萄根瘤芽虫相当的存活机会。

作物栽培与剪枝的基本理由，就是防止葡萄根瘤蚜虫病害，以及保持葡萄藤的清洁，但这并非是唯一的理由。作物栽培可支配葡萄藤的大小、外观及高度，配合当地气候和葡萄园地形地貌的状况下，获得最佳的收获量。将葡萄藤离地表较近或紧贴地面的枝、叶剪除，可避开地霜，以及葡萄园的石头土壤在夜间所释出的热力。葡萄藤种植列与列之间的空间需足够，葡萄藤可获得阳光的照射，并且避免湿度过高。另一方面来说，以棚架作为密集的葡萄作物栽培方式，可避免葡萄群叶受到阳光过度的曝晒。（）

布根地究竟发生过什么事

How Magical Is Burgundy

027

站在布根地的土地上，当地人会吓唬我们：左脚踏的这块土和右脚踏的这块土，所酿产的葡萄酒价格相差十倍以上。不要过于迷信酒标上的“Bourgogne”字样，它可能是你这辈子最难忘的葡萄酒，但也可能皱着鼻子便把它放一边。
布根地是被魔棒敲过的土地吗？为何它如此神秘、深不可测、令人倾倒着迷？

布根地（Bourgogne），号称法国的三大代表性产区之一，几乎所有的红、白葡萄酒，都以单一品种酿制而成。按理来说，所有葡萄酒的特色，应该都会大同小异，可是事实上，气味、口感变化相当地大。布根地拥有全世界最昂贵的葡萄酒罗曼尼康帝（La Romanée-Conti），这个庄园只采用单一的黑品乐（Pinot Noir）葡萄，酿制出“梦幻葡萄酒”，价格之高即使是国人所熟悉的拉菲（Château Lafite-Rothschild）也难以与之相提并论。

布根地的白葡萄酒同样以单一的霞多利（Chardonnay）葡萄酿成，还区分为具有橡木气息和无橡木气息。对于一般的饮者而言，布根地是一款既熟悉而又陌生的葡萄酒，许多人都知道这是一个伟大的酒区，偏又对它有疏离感，只是存着既不讨厌也不愿意接近的情愫。刚接触葡萄酒的爱好者，有些人喜欢略带甜味的葡萄酒，饮用时比较顺口，或是口感清新的冰凉白酒，也可能比较容易接受新世界和调配型的波尔多葡萄酒，享受香气多变与饱满的单宁酸。对于布根地的葡萄酒，通常第一次接触时，马上领略到从酒杯里散发出来特有的酒酸气息，于是产生了抗拒的心理。当进一步地品尝布根地红葡萄酒，会发现酒色比一般的红酒素淡许多，也没有浓烈的香气，对他们没有太多的吸引力，不了解、也不懂得如何欣赏布根地葡萄酒的奥妙之处。

当品饮葡萄酒的经验愈来愈丰富，酒龄渐增，会发现许多葡萄酒的独特性相当薄弱，除了比较优异的庄园之外，几乎都是千篇一律地在标榜香气、口感、酒精、单宁酸、橡木气息等，皆是讨好消费者口舌之欲的形态酒。现在转移目标到以单一品种酿制的布根地葡萄酒，重新审视和尝试了解到底这款葡萄酒的优点在何处。

布根地葡萄酒的特色在于坚韧性和持续性。

大家所熟知的“Burgundy”地名，事实上是英文，法文的表示应是“Bourgogne”，作为一款法国酒，布根地的标签上是不可能出现英文的“Burgundy”。同时，占比例比较大的布根地 AOC 级别葡萄酒，其酒标签上也不会明确地标示出次产区或村庄，所以这个级别的葡萄酒涵盖范围极广，它可能来自布根地的任何一个地方，导致于葡萄酒的形态与质量差异性颇巨。质量比较好的布根地葡萄酒通常来自单一葡萄园，这已经是公开的秘密，没什么好诧异。

假使来自布根地某一个生产区，葡萄酒的气味和形态应该会与布根地当地之族群相类似，可是，如果酒标上标示着黄金丘（Côte d' Or）产区的字样，这瓶葡萄酒有可能来自布根地的任何一个角落，气味及形态就相去甚远了。以布根地葡萄酒目前高不可攀的价格，若欲享受一杯布根地佳酿，普通的法定产区葡萄酒（酒标上标示着“Bourgogne”），会是一个最基本的选择。

黑品乐是布根地主要的红品种，佳美（Gamay）则使用于马贡内（Mâconnais）和博若莱（Beaujolais）两地。佳美的酒色常带有独特的微蓝色调，若解释为紫罗兰（Violet）色更为贴切，经常带有类似草莓的气息，质量较佳的佳美经常可发现极微量的泥土或白垩土气味，有时甚至可察觉类似清淡胡椒的气息。

布根地红葡萄酒通常酒体比较清淡，富于草莓和樱桃气息，宜浅龄时饮用（2～3 年内），口感相当顺畅。优异的布根地红酒，如一级、特级酒庄所酿产的酒，酒质隽永，常带有李子、梅子气味，经陈年后，香气更加馥郁，进而产生异国风味，如李子味转化成无花果和松木味，夹杂着松露的巧克力味，以及浓浓的野味气息。

至于以黑品乐酿制的桃红酒，质地相当优异，只是产量出奇的少。布根地所产的霞多利白葡萄酒几乎无甜味，只是彼此间的特色比较模糊，酒质虽不能说是优等，但也算是佳作。阿里高特（Aligoté）白葡萄酒之酒性比较锋利、清晰，带有类似柠檬汁气息，大多数的这种平实酒款，于两年内饮用酒质鲜度较佳。

以上种种，对于布根地而言，是一种惊异、挑战与享乐主义的组合，这样的说辞，似乎也不为过。曾有人如此说过：“进入布根地难，离开布根地更难。”这句话和书法的“进入草书难，离开草书更难”颇有异曲同工之妙。

起泡酒是往酒里打入二氧化碳吗

Still Wines With CO_2 Makes Sparkling Wines

028

有人形容是美女的叹息，
有人形容是欢庆的礼炮，
说的都是起泡酒开瓶那一刹那发出的响声。
起泡酒有气，像可口可乐一样，
喝了会打气嗝，那是因为在葡萄酒里加入了二氧化碳的缘故吗？

自从香槟之父唐贝利浓（Dom Pérignon）发明起泡酒之后，各地的起泡酒也随之发展起来。起泡酒所有的酿造方式中以香槟酿造法（Méthode Champenoise）最为人称道，奉为起泡酒极致的酿酒法。这种酿造方式即是我们所熟知的香槟制造法，以个别瓶内二次发酵之酿制方式完成。有时酒签会标上“Individually Fermented In This Bottle”，表示此酒的弥足珍贵，是香槟区所指定的酿酒法。但法国香槟区之外的产区以及其他国家若以此法酿制起泡酒，只能标上“Méthod Traditionelle”、“ Méthod Classique”、“Traditional Method”、“Classis Method” 等字眼，而不能标示“Méthode Champenoise”（香槟酿造法）。

除了最具知名度的香槟酿酒法之外，不同国家不同产区，都拥有自己的酿酒法。

各种起泡酒酿制法：

瓶内发酵（Bottle Fermented）

这是仿效瓶内二次发酵方式的酿制法，其差别是二次发酵完成后，将瓶内的酒液转换到零下三度的抗压酒槽里，经过滤，重新装瓶，而非原来发酵用的瓶子，然后再进行销售。这种方法亦称为“Transfer Method”（转换法）。

乡村祖传酿酒法（Méthode Rurale）

乡村祖传的酿酒法在许多的地方皆可发现，它是香槟酿造法（Méthode Champenoise）的先驱，以瓶内一次发酵法完成酿酒（第二次发酵，只是第一次发酵的延续）。这种方式酿成的起泡酒，虽然酒质会有些许浑浊，但此酿酒法到今天还一直被沿用着。

槽内二次发酵法（Cuve Close、Charmat or Tank Method）

这是一种经济且大量生产的方式，酒液于抗压槽中完成第二次发酵的过程，然后在装瓶前添加调味剂。二次发酵、过滤、装瓶的这些过程，都需在零下三度之环境里完成。虽然一般人都认为这是不入流的酿酒法，但以这种方式酿酒，却大大地提高产量。

迪城酿酒法（Méthode Dioise）

这种酿酒法只有在法国罗讷河酒区的迪城·克雷耶特（Clairette de Die）被采用，这是一种源自于乡村祖传酿酒法（Méthode Rurale）发展出来的酿酒法。这种酿酒法之发酵期较长（一般为3～4个月），而且葡萄酒需要过滤，迪城酿酒法所酿成的起泡酒，新鲜爽口，蕴含着获自麝香葡萄（Muscat）的迷人果香，酒色宛如天际灿烂星星那般明亮，乡村祖传酿酒法所酿成的起泡酒在这方面逊色了些许，瓶内总是带有些许的混浊。

加雅克酿酒法（Méthode Gaillaçoise）

这是变化自乡村祖传酿酒法（Méthode Rurale）的起泡酒酿酒法，比不上迪城酿酒法（Méthode Dioise）的优越性。加雅克酿酒法是法国西南酒区主要起泡酒酿造法，在西南酒区以外的地方并不多见。如其他所有以乡村祖传酿酒法之起泡酒一样，采用天然瓶内二次发酵法酿酒，没有加入所调的酵母及糖分或调配剂（Dosage）。以酿酒实务上来说，这种酿酒方式的第二次发酵，只是第一次发酵的延续。

俄罗斯连续流动式酿制法（Russian Continuous Flow）

这是一种精巧的酿酒系统，气泡在酒槽中第二次发酵时产生，如此可大量地生产起泡酒，同时减低财务支出以及人工费用。葡萄酒在串连式其中的一座压力酒槽进行酒液醇化，同时含有糖分、酵母溶液及调配剂的酒液被送进另一座酒槽里，两座酒槽中连结一座具过滤、高温杀菌及稳定葡萄酒成分的酒槽。整个过程从开始到结束，需时约三周，整个过程如其名，一体成型。完成的起泡酒，从最后的酒槽直接将起泡酒装瓶。目前除了俄罗斯以外是不允许使用这种酿造法，唯一被授权的酒厂是葡萄牙的兰瑟斯（Lancers）酒厂。

二氧化碳注入法（Carbonation / CO_2）

这是最简单也最便宜的酿制法，以直接注入的方式将二氧化碳打入酒里，显而易见的，这种方式所酿出的起泡酒，在质量上终究是无法登上大雅之堂，但蛮适合调制混合饮料。

香槟和其他地方的起泡酒，仅仅区别在于产地不同吗

What Makes Champagne So Special

029

把香槟区之外的起泡酒叫为香槟，法国人立刻竖起眉头，好像踩到他的鞋子一样。那到底香槟和起泡酒，仅是产地不同而已吗？

“啵”一声，马上响起一阵欢呼声及阵阵的鼓掌声，充满欢庆喜乐的氛围里，总是最受欢迎的杯中娇客——香槟。如一抹淡雅金丝线般的玉液，众多的仙女摇曳生姿（气泡柱）；如苍穹中缀满星星的小泡泡儿，绽放出耀眼的烟花（气泡）；嘶嘶声响的细微汽泡，仿如精灵们共同在为主人祝福（以香槟杯口靠近耳边）。

香槟区（Champagne）地处法国最北端的葡萄酒产区，以盛产起泡酒闻名于世。以当地重要的黑品乐（Pinot Noir）、莫尼耶品乐（Pinot Meunier）、霞多利（Chardonnay）等品种作为酿酒原料。香槟酿制法为瓶内二次发酵法，这个酿制法是于1676年时，由贝尼迪廷（Bénédictine）修道院担任酒窖主事者的唐贝利浓（Dom Pérignon）所发明，称之为香槟酿制法（Méthode Champenoise）。香槟区所酿产的起泡酒，质感相当优异、杰出，品尝过此区起泡酒的饮客都啧啧称赞，久而久之，产区的名称取代起泡酒的名字，即是我们今天通称的“Champagne”（香槟）。Champagne一词在法语里的意思为“草原”，同时也是一个地名，所以其他地方、产国都不能以同样的酒名称之，包括在法国境内也是一样。

在法国以相同酿酒方式酿成的起泡酒，如阿尔萨斯、布根地、波尔多等区，要以“Crémant”作为起泡酒的酒名，如Crémant d’Alsace（阿尔萨斯起泡酒）、Crémamt de Bougogne（布根地起泡酒）、Crémant de Bordeaux（波尔多起泡酒）；或者以“Mousseux”命名，如Saumur Mousseux（索谬尔起泡酒），以有别于香槟这个名称。由于“Champagne”本身是AOC法定产区的地名，等于直接取代法定命名产区法规，因此在酒签上不会出现“Appéllation Champagne Contrôlée”这样的字眼。

香槟的买卖贸易多操控于大型公司或酒厂，我们称之为“Négociants-manipulants”，在酒标上可以找到它的缩写为“NM”。另一种情况是，种植者将所采摘的葡萄，自行酿制香槟、装瓶，这种酿造者被称为“Récoltants-manipulants”，缩写是“RM”。

在香槟的酒标上，可通过一些缩写字母了解它的制造商、商标名称或者注册字号：

NM(Négociant-Manipulant) 表示香槟屋制造； RM(Récoltant-Manipulant) 表示葡萄园经营者制造； CM(Coopérative de Manipulation) 表示酒商联合制造； MA (Marque auxiliare) 表示生产者自有品牌。	RC (Récoltant-Coopéerateur) 表示葡萄园经营者联合制造； SR(Sociétée de Récoltant) 表示产酒公司； R(Récoltant) 表示自种自制者。

酒标上的信息还包括：哪一区出产的香槟，何种甜度（Brut、Extra Sec、Sec、Demi Sec、Doux），香槟年份，香槟特性，白葡萄香槟或粉红香槟，气体含量等，这些信息都必须标示于酒签上。

关于香槟酒 Champagen 的甜度含量与标记法

法文标记法	英文标记法	中文	Percentage 百分比 /	克 /Litre 公升
Brut	Brut	几乎不甜	0 to 1¼	0 ~ 15 克
Extra-Sec	Extra Dry	特别不甜	1 to 2	10 ~ 20 克
Sec	Dry	不甜	2 to 4	20 ~ 40 克
Demi-Sec	Semi-Dry	半不甜或半甜	4 to 6	40 ~ 60 克
Doux	Sweet	甜	8 to 10	80 ~ 100 克以上

其他国家的起泡酒理所当然地也不能以“Champagne”来命名，但都有各自的专用名称。如意大利，是起泡酒的专用名词是“Spumante”，主要产自于西北部皮耶蒙特（Piemont）的亚斯堤（Asti），口感从中甜到甜味皆有，品种是麝香（Moscato）。西班牙的起泡酒统称为“Espumoso”，若以香槟酿制法则称为“Cava”，属淡质感起泡酒，产地是西北部的卡塔罗尼亚（Catalonia），品种为马卡贝欧（Macabéo）、帕雷拉达（Parellada）、夏雷罗（Xarel-lo）。德国的起泡酒称为“Sekt”，质地最优异的起泡酒以香槟酿造法酿制，采用100% 的雷司令（Reisling）葡萄作为原料。

这里只列举了几个常见产国和地方的起泡酒，其他地方的起泡酒都各具特色，口感从无甜味到甜度高的起泡酒都有。此外，起泡酒的颜色为白、粉红、红皆有，红起泡酒以意大利的知名度比较高，如隆巴第（Lombardy）红起泡酒，口感浓郁带有甜度。但请别误会有红香槟，香槟目前只有白和粉红两种，请勿与一般的起泡酒混为一谈。

香槟与一般起泡酒的差异，除了产地、葡萄品种，其酿造方式也有不同，香槟只能采用传统的香槟酿造法，起泡酒却有多种酿造方式。

玫瑰红葡萄酒、桃红葡萄酒、粉红葡萄酒、淡红葡萄酒，它们有什么不同

What Are The Differences Among Kinds Of Rosé

030

桃红一片，眼花缭乱，有的叫桃红酒，有的叫粉红酒，有的叫淡红酒，
听起来都差不多，到底如何区别？

桃红酒因为天生拥有美丽的外观和颜色，因此常被误认为是女性专属的酒款，一如男人买汽车、衣服，大多不会挑选粉红这样的色系，以这种心态移情作用，认为这类型的葡萄酒是专门为女性而酿制。这是一种“以貌取酒”的偏颇观念，红酒、白酒何尝不是女性专属的颜色，如果以颜色来区分饮酒的性向，黑啤酒应该最符合性别颜色的酒款。在欧美国家桃红酒是相当受欢迎的酒款，男性并没有在意酒的颜色，只关注酒质的优劣，是否合于自己的口味，在国内桃红酒被认为是女性化的葡萄酒，说穿了，这种想法是大男人主义作祟下的产物。

事实上，玫瑰红葡萄酒、桃红葡萄酒、粉红葡萄酒，指的是同一种酒“Rosé Wine”，只是译文的差别而已。桃红酒是大陆译名，台湾大多以玫瑰红酒作为译名，粉红酒则是从法文直译过来。

桃红酒和淡红酒都是静态葡萄酒（Still Wine）的成员之一，静态葡萄酒的另外两个成员则是我们相当熟悉的红葡萄酒与白葡萄酒，桃红酒和淡红酒的颜色恰巧介于两者之间，酒的酿制方式也略有不同。

一般红酒的浸皮时间为12天，淡红酒的酿造和红酒颇为类似，差别在于浸皮的时间，

典型的代表酒款是法国波尔多的“Clairet”（淡红葡萄酒），浸皮时间约 36 个小时。

桃红酒主要的酿制原料是红葡萄，酿酒方式有多种，但比较传统又能酿制优异酒质的桃红酒酿造方法有两种：一为浸泡，另一为直接压榨。桃红酒的浸皮时间根据每个产国、产区的酿酒特色与要求会有些许的差别，如法国的桃红酒以浸泡法酿制时，时间介于 12 ~ 24 小时，其他的地方可能只有几个小时到数天都有。由于葡萄汁与果皮浸泡的时间很短，所摄取的颜色不是很浓厚，颜色较之一般的红酒浅了许多，所呈现的颜色有典型的桃红、鹧鸪眼、洋葱皮、粉红或铁灰色不等，同时如果以透明酒瓶包装的桃红酒，可直接透视清澈的酒液。饮用时的温度与干白葡萄酒相同，大约 10 ~ 12 度左右，大多属于清爽形态的酒款，是大众普遍能接受的酒款，有些还带有甜味。

桃红酒除了可以轻松愉快地直接饮用外，同时也是食物搭配的最佳佐餐酒，由于酒的特性比较模糊，酒质趋向中性，一般情况下，肉食、海鲜，甚至蔬菜都能与之搭配，特别是烧烤类的美食，或者蘸烧烤酱汁的食物。

几乎每个国家都能酿制桃红酒，比较耳熟能详的产国、产区如：

- 法国的普罗旺斯（Provence），主要品种为黑歌海娜（Grenache Noir）、神索（Cinsault）；
- 法国南罗讷河谷的塔维勒（Tavel），主要品种为黑歌海娜（Grenache Noir）、神索（Cinsault）；
- 法国卢瓦尔河安茹（Anjou），主要品种为品丽珠（Cabernet Franc）；卢瓦尔都汉（Touraine），主要品种为佳美（Gamay）；
- 葡萄牙百拉达玛图斯（Mateus）桃红酒，主要品种为巴轧（Bairrada/Baga）；
- 西班牙拿瓦拉（Navarra）桃红酒，主要品种为嘎纳恰（Garnacha）；
- 意大利阿尔多—阿迪杰桃红酒（Trentino-Alto Adige），主要品种为罗森穆斯卡帖勒（Rosenmuskateller）；
- 美国加州桃红酒（Blush），主要品种为仙粉黛（Zinfandel）；
- 澳大利亚的桃红酒主要集中于南澳地区（South Australia），主要品种为穗乐仙（Shiraz）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）。

甜白、迟摘、贵腐、天然甜酒、冰酒，它们的甜度和形态有何不同

How To Differentiate Various Sweet Wines With Sugar Concent And Style

031

中国人对于甜酒要卖到如此高的价钱总是不可理解，特别是对于甜酒还不是很能接受和了解的时候。贵腐酒通常比冰酒贵，还有一些标示着“迟摘”的甜白，价格会比较便宜一点。这些甜葡萄酒，是否有不同的甜度和酿造方式，是什么造成它们的价格差异呢？

甜葡萄酒，最大的特征——甜味显著。而我们通常把迟摘、贵腐、天然甜酒、冰酒都通称为甜白。

葡萄酒在萌芽之初，甜葡萄酒是属于相当风行的酒款，尤其在罗马时期，时兴的经典葡萄酒即是带有相当甜度的白酒，通常以脱水、糖分浓稠的葡萄干当成酿酒原料。在中古世纪，意大利的威尼斯、杰诺尔，由于得利于地中海型气候，使得甜葡萄酒的质与量，大大地超越北欧诸国。

时至今日，现代版的甜葡萄酒，不让古人专美于前，除了质量更胜早期，酿酒工艺亦愈显精进。法国诸多酒区在甜葡萄酒上的表现，可说是可圈可点，但综观地域的分布，甜葡萄酒的质与量，仍旧是以南部近地中海之产区更胜一筹。

在葡萄酒里所谈及的“干”，在英文的标记法为“Dry”，法文的标记法为“Sec”，其意思是“不甜”，指葡萄酒每公升之酒液里所含的残留糖分，以文字的方式表现于卷标上。通常所看到的文字标记法有：Bone Dry / Brut、Dry / Sec、Medium dry / Demi-sec、Medium / Doux、Sweet / Moelleik。

残留糖份含量及文字叙述如下图：

中文	French 法文	English 英文	残留糖 g/l（克 / 公升）
极为不甜	Brut	Bone dry	<6
不甜或干	Sec	Dry	<10
半不甜或半干	Demi-Sec	Medium dry	10 ~ 20
半甜	Doux	Medium	20 ~ 30
甜	Moelleik	Sweet	30 ~ 40
如利口酒一般甜	Liquoreux	Extremely sweet	>40/45

生产甜葡萄酒时，由于残留的糖分相当地高，因此，被转化的酒精也不在话下，较之一般的干葡萄酒，酒精含量属于偏高的形态。

质量优异形态甜葡萄酒酿造可区分为四个途径，分别是迟摘、贵腐、冰酿以及留串干燥。以天然形成浓缩糖分的葡萄果实最佳，酿制过程所化合的酒精与糖分，具有抑制酵母菌活动的作用，令酿造完成后的葡萄酒，仍可残留为数不少的糖分。

迟摘葡萄酒（Late Harvest），法文标记法为“Vendange Tardvie”，特别指阿尔萨斯的迟摘葡萄酒，延迟的时间的长短需根据葡萄果实的含糖量而定。由于采摘之时间的延长，葡萄果实的成分，比起正常时间采收的果实浓稠，因此糖分也比较高。迟摘葡萄酒的主要产区除了法国阿尔萨斯，还有德国的莱茵高（Rheingau）、伐斯（Pfalz）、巴登（Baden）、富兰肯（Franken）等主要产区，德文的迟摘标记法为“Spätlese”。

贵腐葡萄酒（Nobel Rot），这种形态的葡萄酒，是以某种特定的葡萄，如法国的赛美容（Sémillon）、长相思（Sauvignon Blanc），在湿度足及暖热环境下，让葡萄表皮上的天然灰白菌类侵噬葡萄，致使水分逐渐散失，也因此，葡萄果实里的糖分、果酸及气味会浓缩许多，被灰白菌类侵噬的葡萄酿成的葡萄酒，称之为贵腐葡萄酒（Noble rot）。酿制的方式可分不完全发酵和完全发酵。假使，果串无法达到贵腐的状态（贵腐失败 / Passenlle），这些葡萄原料所酿成的甜葡萄酒，则以 Moelleux 称之。比较具有知名度的酒款，有法国的索泰尔讷村庄（Sauternes）贵腐葡萄酒，德国的 Trokenbeerenauslese 贵腐葡萄酒，以及奥地利的 Trokenbeerenauslese 贵腐葡萄酒。

冰酿葡萄酒（Ice Wine），德文标记法为“Eisewein”，是指葡萄成熟且处于果实结冻之际，将其采摘下来，并马上压榨，让冰与浓缩的汁液分离，再以这些汁液酿成葡萄酒。由于

冰酿葡萄酒的甜分高，相对的需要有一定量的酒酸来均衡它的甜度，使其不致过于甜腻。采摘葡萄时，除了果实处于结冻之外，整个园区的平均温度需达 -8℃以下，必须符合如此的条件要求下，所酿出的葡萄酒方可称为冰酒。目前生产冰酿葡萄酒主要的产国有奥地利、德国、加拿大，以及中国境内的辽宁省一带。

葡萄干酿葡萄酒（Dried Grape wines），这类型甜葡萄酒的原料，可将果串滞留于葡萄藤上，令其自然干燥、枯萎，当果粒状似葡萄干时，里面的糖分渐形浓郁，因此酿制后的葡萄酒，甜度自然提升许多。另一种方式，将葡萄采摘后，置放于幽暗的地方，经过一段时间后，果粒的水分逐渐散失，形成干瘪状，糖分的浓度也增进不少，酿成的酒，甜度也不在话下，典型的酒款如法国汝拉和萨瓦（Jura et Savoie）境内的麦秸酒（Vin de Paille），意大利的主要产区有沃帕星契拉（Valpolicella）以及沙瓦维（Soave）等地。

其他常见的甜葡萄酒有天然甜葡萄酒（Vin Doux Naturel）和葡萄利口酒（Vins de Liqueur）。

事实上天然甜葡萄酒是强化葡萄酒成员之一，酿酒时需在葡萄酒里加入葡萄蒸馏酒或白兰地。一般强化葡萄酒，都在发酵进程中加入葡萄蒸馏酒或白兰地，使之停止发酵。而天然甜葡萄酒在发酵完成后再添加葡萄蒸馏酒（Spirit）。法国的隆河产区和郎格多 - 鲁西雍南部（Midi）一带是天然甜葡萄酒的重要产区。

葡萄利口酒若称为葡萄酒，似乎有些牵强，但却又获得欧盟组织的认可，所以也被归类为葡萄酒的一员。VDL 的酿制程式，是以葡萄蒸馏酒（Grape Spirit），注入未经发酵的葡萄汁液（有人说：这是美丽的错误，您认为呢？）酒精度可提升至 16° ~ 17°，色呈金黄，酿酒方式有别于天然甜葡萄酒。主要产自于法国的加思科涅（Gascogne），皮诺香甜酒（Pineau de Charentes）是其中最重要的一种。

1972

“室温”是指我们现在房间的温度吗

Does "Room Temperature Storage" Refers To The Temperature Of Our Living Room Now

032

遇到一个法国来的人，好学地问他：“喝葡萄酒时什么样的温度适宜？”
不知是我英文表达不清楚还是法国人英语听力有点障碍，
对方扬着眉头回答：“Room Temperature（室温）！”
室温是什么？祖国这么大，南方北方室内温度相之巨甚，冬天结冰夏天冒烟。
室温是什么室的什么温？

“室温”（Room Temperature），这样的文字表达方式，很容易让人望文生义，就是“室内温度”嘛！事实真是如此吗？如果是这样，那么“室温”可能的高低温范畴可达到100℃以上的差距，从最寒冷的雷克雅未克（-76℃，葡萄酒可能都冻坏了），到可能最炎热地方的巴拉斯（58.8℃，可能开始烫嘴）。

“室温”，不妨把它当做一个代名词，或者是一个象征，可能比较不会有认知上的误判。在欧洲葡萄酒产国，他们所谓的“室温”，是指他们当地适合品酒的室内温度，约介于15℃～18℃，因此，其他的地区或国家，不见得都能符合他们“室温”的条件。其实在葡萄酒带（Wine Belt）里的葡萄酒产国或者同处于温带地区的国家，比较可能趋近于“室温”的表达，可是这又牵扯出一个疑问，“室温”指的是一年四季中的哪一个季节？欧洲葡萄酒产国，春、夏、秋、冬，节气各异，尤其冬、夏两个季节，低于或者高于“室温”的标准，所以“室温”无法一整年保持不变，这又是另一种谜思。

在“室温”下饮用的葡萄酒，通常以中质型或质地浓郁之葡萄酒为主，其他形态的葡萄酒如淡质红酒（Light Body Red Wine）、桃红酒（Rosé Wine）、白酒（White Wine）、起泡酒（Sparkling Wine）、甜白酒（Sweet White Wine）等，所需的温度须要更低一些。因此，可以将“室温”当成一种葡萄酒圈内人士的语言，当做一种温度的标准来看待。假如饮用一般的红葡萄酒时，温度未在15℃～18℃，可以解释成未达“室温”要求，无论是更高或更低。每当解释淡质红酒所需的温度时，总是会说略低于“室温”3℃，意思是12℃（以最低

的15℃计算），假如某一瓶酒的温度高达20℃以上，则会以高于“室温”2℃来形容（以最高的18℃计算）。因此，这样的用法似乎有点近乎所谓的“大概”、“差不多”、“接近”等。

在工业革命之前，制作机械的技术尚无法达到一个水平，冷藏的设备在当时是一种天方夜谭，除了极少数的酒厂拥有低温的恒温酒窖之外，大多数的葡萄酒只能在一般的温度下贮存，如果靠近地中海沿岸的产区，葡萄酒酒窖的贮藏温度，可能面临的问题更多。随着一年四季气候的变化，温度高高低低起伏，纤细甘美的甜白酒或同类型的酒款，在炎热的夏季，温度达30℃以上，是否也得在“室温”下饮用？或者等到合乎“室温”的季节来临时，才饮用甜白葡萄酒？（事实上这类酒款的适饮温度介于6℃~8℃）

不知当初是谁提出“Room Temperature”这样的术语，是否也将地区性之异同、季节性的变化都考虑进去，或者纯粹一时兴起，偶得之句。如今，国内也兴起各种葡萄酒文化，从北到南，在饮用葡萄酒时，也常遇到一个现实的问题——“室温”。无论是在酒店、餐厅，亦或是在家里，房间里的“室温”不可能维持在15℃~18℃，若有室内的空调系统，可能的温度约在25℃上下，似乎也无法达到葡萄酒的“室温”水平。如果我们以正常的室内空调温度，作为饮用葡萄酒的标准温度，可能永远无法喝到最佳状况之葡萄酒。或许您曾看到有人把红葡萄酒置于冰桶内冰镇，经冷却一阵子后才饮用，请不要嗤之以鼻或者在旁边说东道西，他们可能才是真正懂得鉴赏葡萄酒的饕客，而您在无意间已经告诉别人“我是半调子”。

适饮温度有多重要

How Important Is The "Suitable Temperature" For Drinking Wine

033

和朋友喝白葡萄酒，结果朋友说口感不佳，怪罪于温度不够低。
和朋友喝红葡萄酒，结果朋友又说口感不到位，又怪罪温度过低。
下一次，和朋友喝葡萄酒，发现他套了一个手镯样式的钢环在酒瓶上，以为是装饰品，
结果人家得意地告诉我，现在不怕温度不对了！他为酒瓶找来了一个温度计！
这些所谓饮家们总有办法让你哑口无言，适饮温度看来很重要，要不就不会有这种温
度计被发明出来。但究竟有多重要呢？

我们都知道，人的体温约保持在36.5℃~37℃，除了早上起床体温稍低一些，其余的时间都在正常的温度范围。如果体温太低，有失温的疑虑，引起休克，进而死亡；如果体温升高，表示身体已经发烧，或者某个部位已经发炎，若体温高过40℃，有可能让脑部的细胞坏死。对人体而言，仅仅1℃~2℃的差别，即刻引起身体的不适。

相对于纤细的葡萄酒也具有相同的道理，正确的温度才能使酒质处于理想状态。然而并非所有的葡萄酒适饮温度都一样，不同形态的葡萄酒皆有其最佳的饮用温度。无论是品酒还是饮酒，温度都是非常重要的一环，葡萄酒随着温度之改变，酒质会渐好或更差，影响的范围包括酒精、单宁酸、酒酸等，温度对于清淡形态红酒（Light red wine）或白酒（White wine）、起泡酒（Sparkling wine）、桃红酒（Rosé）的新鲜度和口感的影响颇巨，所以正确的温度，可使葡萄酒更可口美味。

温度高于20℃，酒精开始挥发，葡萄酒产生失衡状况，红葡萄酒显得沉闷缺乏活泼性，

甚至有时会产生臭气味（类似鸡蛋的气味）；温度低于 8℃，会强化红葡萄酒的收敛性，凸显单宁酸的涩感，同时气味也会相当地薄弱，几乎没有香气。有些具有瑕疵的红葡萄酒，在偏低的温度下，也可以遮掩它的不佳气味与口感。

对于白葡萄酒而言，高温使之产生不自然的酸度，新鲜度锐减，活泼性降低；温度太低，会致使白酒的气味收缩、隐藏、封闭。

在这里提醒一个饮用葡萄酒的观念，酒杯的温度也应该与葡萄酒相同，应于饮用或品酒前一刻，才将酒杯从冷却箱内取出使用。至于某些质量特佳的酒杯，比较不受温度的影响。

每种不同之葡萄酒款，有各自的最佳品尝温度，如果偏离了温度的范围，口感及风味可能就会大受影响。以下是饮酒时建议的最佳温度。

- 15℃~18℃：酒质浓郁、饱实的红葡萄酒（Rich、Full body），例如意大利的纳比奥罗（Nebbiolo），法国一般的波尔多红酒，美国赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、仙粉黛（Zinfandel）红酒，大洋洲红赤霞珠、穗乐仙（Shiraz）红葡萄酒，以及其他国家同类型中质、浓质形态红酒。
- 12℃~14℃：酒质清淡的红葡萄酒（Light red wine）。主要针对寒冷地方的红酒或淡红葡萄酒形态，如法国的阿尔萨斯（Alsace）红酒，西北地区卢瓦尔河（Loire）红酒，波尔多的淡红葡萄酒（Clairet），博若莱（Beaujolais）的新酒，德国红葡萄酒，北美加拿大的红葡萄酒等。
- 8℃~12℃：干白葡萄酒（Dry White Wine）、桃红葡萄酒。包括新旧世界国家的各种无甜味白葡萄酒和桃红酒。
- 6℃~8℃：甜白葡萄酒（Sweet White Wine），起泡酒与香槟（Sparkling Wine、Champagne），包括干白型起泡酒、半干型起泡酒、粉红起泡酒、甜起泡酒以及红起泡酒等；天然甜葡萄酒（Vin Doux Naturel），这种酒款属强化葡萄酒之一种，甜度与酒精都比较高，许多国家都有这类型之葡萄酒，常见于法国地中海沿岸的产区鲁西荣（Roussillon）；葡萄汁加烈酒（Vin De Liqueur），这类型葡萄酒，主要来自法国西南部，被称为皮诺葡萄汁加白兰地（Pineau），常见于法国西南地区加思科涅（Gascogne）的夏隆皮诺（Pineaus de Charants）、地中海沿岸朗格多克（Languedoc）的弗龙蒂尼昂（Frontignan）皮诺酒，以及最近才加入汝拉（Jura）的马克曼（Macvin）皮诺酒。

酒瓶里出现残渣是酒质变坏吗

What If There Is Sediment In A Bottle Of Wine

034

有一天突然发现一瓶未开的红酒里居然有葡萄皮渣一样的残渣，它是坏掉了吗？
有一天更可怕地发现，一瓶未开的白葡萄酒里也有小细沙一样的残渣，怎么会这样？

许多人发现葡萄酒的瓶底有残渣，基于这种现象而对于葡萄酒的质量产生疑虑。关于这个问题，坦白说，不必有任何的疑虑，只要是酿造酒（或称发酵酒）类属的酒款，经贮藏一段时间，会自然而然地产生残渣，葡萄酒当然也不例外。葡萄酒的酒渣的主要生成物有两种，一种是葡萄沉渣（Sediment），另一种是葡萄酒结晶石（Wine Crystal），两种残渣的呈现方式各有不同。

红葡萄酒沉渣主要是来自单宁酸。经过一段时间的瓶内陈年，因酒液里的单宁酸逐渐地沉淀，在长时间的积累下，产生了或多或少的沉淀物。白葡萄酒缺乏单宁酸，但并不表示没有沉淀物的产生，如前言所述，酿造酒形态的酒款，虽然在装瓶前，经过除渣、过滤的工序，也无法完全地除尽酒液里的残渣。因此，只要经过长时间的静置，悬浮在酒液里的残渣渐渐地下沉至瓶底，于是乎，残渣堆积物出现。

至于葡萄酒结晶石，以现代的酿酒技术来说，大多数的葡萄酒，尤其是白酒之属，都有经过低温处理去除结晶石的这道程序，只是仍然无法达到百分之百的效果。这种结晶石，来自葡萄果实的酒石酸（Tartaric Acid）成分，葡萄酒酿制完成后仍能活跃于葡萄酒液当中，虽有前期的低温预除工序，但装瓶后如果葡萄酒贮藏于低温环境，还是会有葡萄酒结晶石产生。

蒸馏酒因酿酒的方式不同，所以不容易产生残渣。残渣可说是酿造酒必然的现象，换句话说，纯属自然，当葡萄酒平躺静置一段时间后，残渣缓慢地积累在瓶身底部，尤其是陈年老酒更容易出现。因此，陈年葡萄酒饮用前必须进行滗酒移瓶，目的是为了除去残渣。

有别于葡萄酒残渣的现象是酒质混浊，除了极少数的酿酒法，如一次发酵式起泡酒有悬浮物，或老酒在运送当中被剧烈地摇晃之外，几乎所有的葡萄酒是不会出现酒液混浊或者悬浮物情形。外观产生上述的现象，葡萄酒变质的风险极高，此时可以开启瓶塞把酒斟入酒杯里印证，假如有异味、不洁的气息，显然地酒质已然变坏，只能望酒兴叹看着葡萄酒香消玉殒。

早期葡萄酒的酿酒工艺并不如现代精纯，酒渣是司空见惯的情形，当时人们为了让饮用葡萄酒成为赏心悦目的事，于是使用彩绘的酒杯、金杯、银杯等，说穿了就是为了帮葡萄酒“遮丑”，免得影响喝酒的心情。时空移转到今日，虽然酿酒技术更加地纯熟，还是脱离不了酒渣的纠缠，于是开发了新的处理方式——滗酒。酒店或高级餐厅里经常可见到穿着正装的侍酒师，动作优雅地为宴席主人的葡萄酒滗酒。所以喜好饮用陈年葡萄酒的人士，残渣是葡萄酒的缺点，请接受它并包容它的存在。

红葡萄酒也需要冰镇吗

Does The Red Wine Need To Cod With Ice

035

经常喝葡萄酒，便会经常遇到“专家”，某天遇到一专家，令人目瞪口呆，
他居然把一瓶活生生的红葡萄酒丢到冰桶里，彼时，气温不超过 25℃，
那瓶被丢进去的红酒，非甜也非桃红。
为什么红葡萄酒要冰镇呢？

如果以葡萄酒的常识来看，饮用前需要冰镇的葡萄酒，包括白葡萄酒、起泡酒及香槟、桃红酒、强化葡萄酒等。那么，红葡萄酒需要冰镇否？这问题是肯定的，假如您记忆犹新，应该还记得每年 11 月第三个星期四凌晨，全球同步推出的博若莱新酒（Beaujolais Nouveau），即是典型的例子。可是，除了博若莱新酒外，当然还有其他的红酒也需要冰镇过后才饮用。这些需要冰镇的红酒包括：寒冷地区所生产之葡萄酒、淡红葡萄酒，或者单宁酸偏低的红葡萄酒。

寒冷地区的葡萄酒，通常位于纬度比较高的地方，南北半球皆是如此，如德国红葡萄酒，法国北方卢瓦尔河（Loire）及阿尔萨斯（Alsace）所生产的黑品乐（Pinot Noir）红酒，以及美国纽约州的红葡萄酒。冰镇红酒的另一个原因是当酒的单宁酸偏弱时，可借由降低温度的做法以达到增进单宁酸口感的目的。只是这种做法往往会牺牲葡萄酒的大量香气，同时令酒质显得格外坚硬，缺乏柔顺感。

如上述可见，红酒在温度偏低的状态下，酒质冷缩，导致气味封闭，所以有气味瑕疵的红酒，也可借由降低温度达到掩盖气味的目的，通常在 10℃～12℃即会产生效果，若温度再低则只剩单宁酸的酸涩而已了。

酒标上的 A.O.C. 在哪里

Where Is The "A.O.C" Show On Wine Label

036

卖酒的人经常自豪地说："这是 A.O.C 酒！质量保证，放心！"
拿起酒瓶看了半天，也没发现 A.O.C 三个字在哪里。
A.O.C 是质保标志吗？怎么看出来？

A.O.C.，全文"Apéllation d' Origine Contrôlée"，意为法定命名产区管制法，是法国葡萄酒官方的管理法规。

在法国十大产区里，虽然卷标上的标示文字林林总总，但还是离不开欧洲经济共同体（EEC）与法国所规定的葡萄酒法规，所标示的内容包含强制性及选择性标示文字两种。

在欧洲一般葡萄酒的管理规定，将市场上销售的葡萄酒归纳为两个不同之等级，它们是：

1. V.Q.P.R.D（Vins de Qualité Produits dans une Region Determinée）特定地区餐酒；
2. Vins de Table（Table wines）餐桌酒（佐餐酒）。

法国又将每个欧洲等级再区分为两个级别，所以法国拥有四个葡萄酒等级，分别是：

1. A.O.C.（Vins à appéllation d'origine contrôlée）法定管制命名产区；
2. V.D.Q.S.（Vins delimites de qualité supérieure）优良地区餐酒；
3. V.D.P.（Vins de Pays）地区餐酒；
4. V.D.T.（Vins de table autres que les vins de pays）普通日常餐酒。

法国葡萄酒法规始于 1911 年，到了 1936 年国家法定命名产区管理协会 INAO（Institut National des Appéllations d'Origine）正式成立后，正式订立各项法规。所有法国上好葡萄酒由法定命名产区（A.O.C.）的法例所管制，接着在 1949 年上述机构也负责"优良地区餐酒"（V.D.Q.S.）管制法例的执行。到了 1979 年 ONIVINS（Office National Interprofessionnel des Vins）则肩负起"地区餐酒"（V.D.P.）和"普通日常餐酒"（V.D.T.）的法例管制责任。上述的管制措施使得法国葡萄园能提供各式各样上好葡萄酒给消费者，受到世界各地葡萄酒业者一致推崇。

其中，法定命名产区 A.O.C. 主要的规范如下：

1. 将某一地方之名称，界定出完整的范围。如：Médoc、Graves、Mâconnais、Beaujolaise。
2. 种植官方所核准的葡萄品种。
3. 每公顷葡萄树种植的密度，剪枝的方式与施肥，需依照法规行之。肥料中所含的化学成分需符合法规的要求。
4. 葡萄酒最低的酒精度（有时规定白葡萄酒的最高酒精度），并有系统地管理加糖增加酒精度的法则（加糖增加酒精法，在法规之许可下，乃针对该年度葡萄成熟度不足时增加酒精度的变通方式）。
5. 规定每公顷葡萄的最高产量。葡萄产量的多寡与葡萄酒之质量有着密不可分的关联性，葡萄产量愈大，也可能意味着质量愈低。
6. 自 1974 年开始，强制葡萄酒需通过化学分析和酒质之品鉴，才可能获得通过法规评鉴的证明文件。
7. 要求葡萄种植、生产者公布葡萄的总产量，以及于每年的 8 月 31 日公布该年剩余的库存存货。

产区里的葡萄酒若不能达到严格的葡萄酒法规要求，法国政府的相关单位会撤销法定命名产区的头衔。法定命名产区的界限愈细、愈明确，表示葡萄酒的质量愈高，价格也可能不低。

这个法规的设定，除了可保护葡萄酒的名声和知名度外，同时也可保护每个消费者不至于购买到劣质或仿冒的葡萄酒。此外，货主（Shippers）、代理商（Négotiants、Winebrokers）、葡萄酒厂拥有人（Wine Owner）都必须受到法规的管理，其目的是为了防止弊病的发生。

法国法定命名产区的优异质量葡萄酒，在整个葡萄酒的产量比率上并不是很高，通常这个等级的葡萄酒，比其他等级之葡萄酒昂贵，但是这些额外之代价是值得的。

说了一堆，但要如何辨识法国酒签上 A.O.C.？法国十个产区里，除了 Champagne 区外（Champagen 就是地名，因此无须再标示 A.O.C. 这一行字），一定会标示在酒签上，而且是强制性的，通常酒名的字最显眼，其次是 A.O.C. 这一行字。假如没有 A .O.C. 这一行字，就不是法国 A.O.C. 级葡萄酒，可能是其他等级之葡萄酒。真正的法国原产地葡萄酒，酒签上只会出现法文说明（不含背标），若是出现其他文字（如英文），嗯，有作假的嫌疑。

例子一

"Appéllation Quincy Contrôlée"。这是产自卢瓦尔河（Loire）地区 Quincy 的葡萄酒，第二个单词是"Quincy"，即是村庄名称，表示这瓶酒来自此地。

例子二

"Appélation Saint-Estèphe Controlée"，中间第二个单词是"Saint-Estèphe"，"Saint-Estèphe"是波尔多境内梅多克（Médoc）地区的一个村庄，酒标说明这瓶酒正是产自于这个村庄。

为什么葡萄酒里有二氧化硫

Why Does Sulfur Dioxide(SO_2) Be Added To Wines

037

最近越来越多地发现一件可怕的事。
不断地发现中文背标上写着，这瓶酒含有二氧化硫！
为什么以前几乎没有发现含二氧化硫的葡萄酒，现在越来越多了呢？
这是葡萄酒的现代病吗？

葡萄酒里面含有二氧化硫！乍听之下很难接受这样的东西，认真地说起来，二氧化硫可说是葡萄酒的生命共同体。葡萄酒酿制的整个过程，经常会发现二氧化硫的踪迹。

当葡萄酒的原料——葡萄还没运抵酒厂前，酿酒人已经摩拳擦掌地做好相关的准备工作，包括去梗机、酿酒槽、酿酒设备以及联结的管路等，这些设备都需消毒、清洁得干干净净备用。消毒的方式有两种，一是用水蒸气和沸水；二是用杀菌剂，常见的有亚硫酸（SO_2气体或液体）、亚硫酸盐以及其他的化学酸。根据器材的属性与材质，施以不同的方式做好清洁，同时还需除臭，以避免酿酒的过程里留下臭味或不佳的气息。在葡萄酒的发酵过程里，有时葡萄汁性质和成分需修正，此时亚硫酸又得现身提供帮助，只要所添加的量符合葡萄酒的法规所定的范围。在发酵期间适量的二氧化硫既可杀菌又不伤及酵母，如果过量会致使酵母停止发酵，但只要除去过量的二氧化硫，酵母又会开始发酵，去除方式很简单，通风即可。还有许多的酿酒工序，都会运用二氧化硫来解决问题，乃至于葡萄酒装瓶都得靠二氧化硫来保鲜，才能保持稳定的酒质营销到世界各地。

尊敬的葡萄酒营销专家们，请不要再对消费者说“葡萄酒完全不含化学物质”，若是如此，百分百的天然葡萄酒有大部分可能在孵蛋期间（发酵）即已胎死腹中。欧美国家对于葡萄酒的二氧化硫的规范早已行之有年，同时在酒瓶的背标上也清楚地印上二氧化硫的含量，国内对于这方面也已经和国际接轨。国产的葡萄酒其背标从2009年开始，也被规定要标注二氧化

硫（或氧化硫）含量的标志。

目前市面上所看到的瓶装酒，除了极少数的有机葡萄酒，背标上几乎都有亚硫酸盐（Sulfite 或 Sulfur Dioxide）的数据，事实上与二氧化硫有密切的关系。亚硫酸盐（Sulfites 或 Sulfur Dioxide），常被应用于干燥水果，即使不饮用葡萄酒，人体每天也会自行地产生 1 克左右的亚硫酸盐。

以葡萄酒而言，平均每公升约有 80 毫克的亚硫酸盐，相当于每一杯葡萄酒约有 10 毫克的量。反观某些干燥水果每公斤约有 2000 毫克的亚硫酸盐，比葡萄酒高出许多。

以美国法规为例，葡萄酒的酒签上必须标示亚硫酸盐之含量，法规的内容如下：

1. 每公升葡萄酒的亚硫酸盐必须低于 350 毫克。
2. 每公升葡萄酒超过 10 毫克，必须在标签上以警语标示出来。若每公升葡萄酒之亚硫酸盐未超过 10 毫克，虽无须加上警语，但仍须标示出含量。
3. 每公升葡萄酒之亚硫酸盐必须低于 1 毫克，才能标示"No Sulfites"（不含亚硫酸盐），但仍须标示含量。有机葡萄酒（Biodynamic）大多属于这类型的葡萄酒。
4. 无论是本地或进口的葡萄酒，都必须标示亚硫酸盐的含量。

曾有人在饮用葡萄酒后造成头疼的后遗症，将缘由指向亚硫酸盐，但根据研究报告造成头疼的因素并非源于亚硫酸盐，可能是酒精所引起。如果您是其中的一人，告诉您不头疼的最佳方法，就是少喝点葡萄酒，或者干脆不喝，如此建议，不妨参考看看。）

要带着一张年份表去买酒吗

Do We Need To Take A Vinegge Chart To Buy Wines

038

当我从书上剪下满满几大张年份表，
我认为应该要有个手机商把这个小小软件植入到手机里面去，打开手机，马上可以查到波尔多、布根地、罗讷河谷等任何地方某个年份的分数。
不过，话说回来，年份果真如此重要吗？民间流传的“逢0和6必是好年份”是真是假？

所谓年份代表的意义为何？事实上真正的内涵有两个，其一，以该年份100%的葡萄酿制葡萄酒，不能调配其他年份的葡萄酒；其二，代表一整年葡萄藤的成长状况，包括日照总时数、热度、降雨量等。这两者构成旧世界所标榜的年份，年份又是葡萄酒价格的指针，葡萄酒爱好者与追随者，根据葡萄酒每个年份优劣，挑选出自己喜爱的年份酒款。

葡萄酒在每个年份的表现，因气候的因素呈现出多样化的风貌，即使同一个庄园，在不同的年份的表现，也会有南辕北辙的情况发生。尤其是备受瞩目且知名度高的百年老庄园，面对诡谲不定的气候、更迭的时代、变迁的环境，还需保持一定的酒质水平，可以说是倍觉艰辛。因此，酒庄的酿酒人自认每一年都是好年份，理由无他，无论是我们认为的好年份或较差的年份，他们所付出的劳力、心血都是一致的，主要的差别在于老天爷是否赏脸，给个特别适合葡萄藤生长的气候。每一年酿出的葡萄酒价格，经过市场经济的法则自行调整后，有时会产生极大的落差。其中推波助澜的幕后力量来自于葡萄酒的品评体系，一旦拍板定案后，市场价格自动地形成。

某些消费者购买葡萄酒时，总会习惯地问哪个年份比较好？事实上年份只是用于某些产国和产区，无法以一盖之泛及整个产国或产区。例如说在法国所有的十个产区，是否逢0和6年份的葡萄酒必定在好年份之列？举个例，波尔多20世纪最佳的年份分别是1945、

1953、1955、1959、1961、1966、1970、1985、1989、1999 等年份，评分最高的年份是 1982、1989、1990、1998；布根地 20 世纪的上好年份则分别是 1985、1986、1989、1990、1992、1995、1996、1999，评分最高的年份是 1990、1996、1999。

从优异年份的分布看来，波尔多似乎不符 0 和 6 年份的说法，反倒布根地葡萄酒的年份更贴近些，至于其他产区的好年份更是分歧。

如果将年份更精细地区分，即使在同一个酒区，可能只有几个次产区符合好年份的定义，说得明白些就是受微型气候（Micro-Climate）的影响，所以年份有时挺不牢靠。年份葡萄酒对于进口商、收藏家、期酒投资，以及专卖店具有价格的指针意义，因此需了解所有葡萄酒年份的价格变化。一般的消费者如果想购买好年份的葡萄酒，年份表是一种挺好的辅助信息，这样才方便于买到货真价实的上好年份葡萄酒。至于日常饮用的葡萄酒，大可不必如此大费周章地捧着年份表买酒，以信息如此发达的今天，只要上网查询，马上可获得所有的信息，包括品酒笔记都很详实地被记录下来，想买哪一个产国、产区，甚至庄园各个年份的葡萄酒，都能如您所愿的找到应有的数据。假如需查询相关的信息，可上国内的百度搜寻网站（http://www.baidu.com/），或英文网站（http://en.wikipedia.org/wiki/wine），几乎应有尽有。

酒标上的好年份能确保这瓶酒的品质吗

Is Good Vineage Equal To Good Wines

039

某天，我又去买酒。在酒窖里，一富太太带着一个又瘦又小的葡萄酒顾问去挑酒。
我赶快伸长了耳朵上去取经，录得此金科玉律："根本不用花太多时间去了解每个酒庄，
只要在好的产区里选择好的年份，一定没错！"
于是，富太太买走了波尔多所有 1982 年、1990 年和部分 1996 年、2000 年、2003 年的
葡萄酒，把卖酒的小姐吓得惊慌失措。
我一直等着那个又瘦又小的买酒顾问会不会返回来取他的回扣。
话说回来，1982 年，对于波尔多来说，真的每一瓶都是 100 分吗？

前一阵子，知名的葡萄酒作家休·强生（Hugh Johnson）在一篇文章里提出了年份对于葡萄酒没有任何影响，结果马上有人大加挞伐，说他年纪大了头脑不清楚。如果这句话在二三十年前提出，可能骂声还会更大。但近年来全球气候变暖，葡萄酒的风格也兴起了罗伯特·帕克（Robert Parker）式的口感，还一发不可收拾，几乎所有的葡萄酒杂志，对于葡萄酒的评价总是离不开一百分制的范畴，且奉为圭臬，因此在业界有此一说："罗伯特·帕克所评过的酒，90 分以上的买不到，89 分以下的卖不掉。"这是何等景象啊！

年份在旧世界葡萄酒产国里，一直是价格的指针与分野，光是 1982 年份的波尔多五大酒庄红酒，以及右岸的柏图斯（Château Pétrus），就让许多追随者的荷包大大失血，不知何时又会冒出什么得宠年份，继续给消费者一个震撼价格！以新世界葡萄酒产国而言很少再标榜年份，并非没有年份的差异性，只是这样的酒款相当地稀少。长久以来，旧世界葡萄酒产国一直批评新世界国家以浇灌或滴灌的方式栽培葡萄作物，曾几何时，全世界的气候如脱缰野马似的不可预期，逼得某些旧世界国家、地区也不得不"从善如流"地在葡萄田里洒几滴水，以挽救濒临干枯的葡萄藤，葡萄藤吃足了水，年份的意义也不复存在，猜测当时休·强生所提

出的关于年份看法应该是源于此。

葡萄酒的年份对于高端消费者，有一定的价值内涵，葡萄酒收藏家、玩家、拍卖公司等将之视为不可多得的奇货，说实在的，购买年份葡萄酒，象征意义大于实质的内涵。如果一般的消费者想获得年份的信息，可从进口商处获得相关的数据，或者直接上网查询如：http://www.cellarnotes.net，几乎涵盖了法国所有产区的年份，消费者假如想要更进一步的了解葡萄酒的细微年份变化和质量，可去购买某个国家或产区的年度手册，这些小手册详细地记录每个庄园及葡萄园的相关数据以及每个年份的评价，甚至该年的气候、降雨量都有详细记录。

年份对于葡萄酒商人来说，具有一定程度的直接影响力，主要的影响还是价格。有些消费者习惯饮用某个年份的葡萄酒，这是喜好问题，而非追求时尚，如若您只是为了时尚，而汲汲地追求高端价格的年份葡萄酒，恐怕只会乐坏专做这门生意的商人，请三思而为吧！纯粹葡萄酒的饮者，不会刻意地买“好年份”葡萄酒，只要手持一杯葡萄佳酿，无论是哪个年份，对他们来说，都是难得的琼浆玉液，夫复何求！

新世界受年份影响吗

Is The Wines From New World Affected By The Vintage

040

似乎新世界葡萄酒比较少提到年份的话题，是否澳大利亚、美国、智利等新世界国家的葡萄酒，年份的差异并不太大，我们可以索性把酒标上的年份忽略掉？

新旧世界之争，除了土壤、气候的针锋相对之外，另一个焦点则是葡萄的栽培与种植方式。

长久以来旧世界的欧洲葡萄酒产国，秉持着传统的葡萄作物栽培方式代代相传至今，这个沿袭至今的传统就是“看天田”栽种的方式，除了修剪、除虫外，不给予葡萄田任何的人为干预，尤其是灌溉水分，因此许多欧洲上好的葡萄酒产地大多坐落于河谷地，或者接近河流周边的区域，有了丰沛的地下水源，就无须在葡萄田里采用人为方式给水。葡萄收成的优劣、多寡，端视每一年的气候变化而定，也因此，产生了所谓的年份葡萄酒。年份的好坏，指的是当年葡萄在气候的影响下，所收成的果实酿成葡萄酒后，所承载的该年份的声誉，好年份卖好价钱，普通的年份，则价格一般。

新世界的葡萄酒产国的葡萄栽培方式异于旧世界产国，主要因素之一是采用了浇灌或滴灌的给水方式提供葡萄田的水源，所以田里每一年的葡萄藤都在人为的控制下成长，收成后的果串酿成葡萄酒后，葡萄酒的特性年年相同，肇因于此，年份的差异性消失了，也就无所谓的年份葡萄酒。新世界产国的葡萄田浇灌问题，正是被诟病的主因。

大部分新世界葡萄酒产国，都以浇灌水分作为栽培葡萄的方式. 但也有少部分的葡萄产地，采取天然的方式栽培葡萄作物。如美国加州的乐章一号（Opus One）庄园，西澳瓦司非力斯（Vasse Felix）庄园、南澳沃福布拉斯（Wolf Blass）庄园，智利麦波的维良卡内帕（Viña Canepa）庄园，以及南非康斯田西亚的拜腾弗瓦廷（Buiteverwachting）庄园等，都是新世界经典的优异庄园，所酿产的葡萄酒和旧世界产国一样，也有年份因素，价格根据年份的好坏高低不等。

在葡萄酒圈里，一般的看法是，旧世界的葡萄酒产国受到年份的影响比较显著，而新世界国家的葡萄酒，大多没有年份上的差异，但并非绝对。从 20 世纪末开始，地球暖化的现象逐步加剧，已经严重地影响到欧洲葡萄酒产国，近年来脱序的气候诡谲多变，有些地方必须在葡萄田浇灌水分，以挽救濒临枯干的葡萄藤，若无法遏止气候暖化问题，继续恶化下去，未来将会如何也无从预料，或许一如新世界国家，采取浇灌的方式进行葡萄作物栽培，那么，就没有所谓的年份影响了。

为什么酒标上没有年份

Why There Is No Vineage On Certain Labels Of Wines

041

天哪，酒标上居然没有标示年份！它是一瓶假酒？
没有年份，我们怎么知道它是哪一年出生的？怎么知道它从出生到现在已经过了多少年了？
怎么知道它过期了没？

年份（Vintage）有两个含义，其一是指当年葡萄在气候的影响下，收成后的果实所酿成葡萄酒，年份成为酒质的一个指标；其二是酿酒用的葡萄必须是百分百的当年所产的葡萄。若以不同年份的葡萄调配酿制而成的酒，则不能标示年份。因此，葡萄酒不一定会有年份的标示。年份在欧洲葡萄酒产区的内涵中，更以Terroi（风土条件）来诠释，不单只是气候的影响力，而是指整年的风土条件的表现。

香槟可分为年份香槟与无年份香槟，高贵的香槟可以说是最典型的没有年份的好葡萄酒。没有年份不代表酒质不佳或酒标出现问题，主要的原因是所采用的葡萄酒以不同年份的葡萄汁液经调配后酿制而成，无法以任何一个年份的调配酒作为依据，所以酒签上不会出现年份的数字。

红、白葡萄酒若没出现年份，大体上而言，与上述情况如出一辙。以法国而言，A.O.C等级的葡萄酒要求相当地严格，必须以当年的所采收的葡萄酿制。比较低等级的葡萄酒，有可能出现跨年份调配葡萄汁液的情形发生，所以无法出现年份的标志。法国之外的其他国家也是如此，若不是以单一年份葡萄所酿成的葡萄酒，不能将年份的标示于酒签上。有些葡萄酒上会标示装瓶年（Bottled in...），其含意与葡萄年份相去甚远，指的是葡萄酒在该年装瓶，而非葡萄采收、酿制年，不能相提并论。

下回再看到无标示年份的酒标，便可知它是以不同年份的葡萄酒相互调配而成。无年份的葡萄酒大多属于鲜饮形态，通常能贮藏的时间不长，可从酒标上寻找装瓶时间，从装瓶上市后的饮用年限约介于3～5年，除非是特别酿制的酒款，才有可能延长贮存的年限。

葡萄酒为什么要陈年，要陈多少年

Why Some Wines Need To Be Aged

042

听酒商卖酒时说："此酒经过瓶内陈年5年以上，非常优异！"
为什么在瓶子内放5年以上就会非常优异，这个问题至今无法获得满意的答案。

大多数的葡萄酒都属浅龄酒形态，酿制完成后于1～2年或者3～5年即可饮用，但大多数的葡萄酒在被饮用时，酒质过老的情形比过于年轻的状况还要来得多。葡萄酒什么时候算是成熟？很难有一个标准的答案，只能说除了葡萄酒本身的成熟度外，还有饮用者的偏好因素。

经过瓶内陈年的葡萄酒，酒质显然地能够提升丰郁度，质感也柔软了许多，饮用前需陈熟数年的葡萄酒，如部分波尔多葡萄酒、布根地葡萄酒、波特葡萄酒等。经过瓶内陈年的葡萄酒，品尝时可清楚地发现它们与未经陈年葡萄酒的差别，主要的差异在于葡萄酒酸以及单宁酸的表现。酒龄短不成熟的葡萄酒，酸度偏高感觉比较生涩，酒龄长成熟度佳的葡萄酒，口感甘醇许多。

葡萄酒经历漫长的瓶内陈年期间，会产生缓慢的化学融合，让葡萄酒的风味、气味渐趋充实稳定，酒的芳醇度也随着增加。事实上，浅龄葡萄酒的许多成分可能太过强烈，需仰赖时间让它慢慢减弱，瓶内陈年可以使酒体（Body）柔软。此外，葡萄酒里面还有一些游离的成分，需长时间的贮放与瓶内陈年，使这些成分渐渐地结合在一起。葡萄酒瓶内陈年巧妙地使酒内部产生分分合合，在融合之后，瓶内陈年也完成它的使命，成为真正成熟的陈年葡萄酒。

葡萄酒之所以陈年，其目的就是为了给人饮用，葡萄酒在不一样的陈年时间，就会呈现不一样的风貌。葡萄酒浅龄时新鲜度佳、活力四射、果香显著，特别是与食物搭配时，可掩盖它的粗涩以及锐利感，经过一段时间的陈年后，劲道稍减，取而代之的是柔软的酒质和与日渐增的芳香及特有的风味。浅龄时或许可达到均衡的条件，但整体的和谐则需一段时间陈熟，方可进入这个境界。

至于葡萄酒在什么时候才是最佳的饮用时机，您觉得什么时间喜欢饮用，就是最佳的时机。每个人喜欢什么陈年程度的葡萄酒，答案各有不同，有些人可能乐于接受酒酸或单宁酸显著的葡萄酒，有些人则爱酒酸及单宁酸偏低的葡萄酒，端看每个人的习性和喜好度，说穿了这不是一加一等于二这么容易回答的问题，没有一个规则可依循，那么就随性吧！

白葡萄酒都不能陈年吗

Are All The White Wines Ready To Drink

043

买白葡萄酒的时候，总是挑越新鲜越好，超过3年以上的白葡萄酒，
要赶快降价处理，再不卖出去，就要像烂苹果一样坏掉。
但世事总有不巧，一不小心，买回一瓶2003年的白葡萄酒，
距离今天已经6年多，它还能喝吗？
再说了，某些酒商们会强调说“这是一瓶经过橡木桶贮存过的白葡萄酒，
能存放较长时间”，果真有此事？

白酒与红酒之间的差异挺容易分辨，从外观看，颜色即是最大的差别，以酒的内容而论，除了酒精含量、口感酸或甜外，红酒较之白酒还多出了一个主要成分——单宁酸。事实上，红酒、白酒都有贮藏潜力，只是时间的长短而已，红酒仰赖的是单宁酸，而白酒靠的则是酒液里的酒酸与糖分，具有优异酒酸的白酒可陈年贮藏20～30年，若想陈上50年甚至百年，则需借助酒液里所含的糖分。

以白酒来论，大多数的白酒属于鲜饮形态，不适合贮藏或陈年，只有少数的干白酒以及甜葡萄酒才具有陈年窖藏的能力。至于经过橡木桶陈熟的白酒，是否贮藏期比较长，未必是如此。干白酒置放于橡木桶里熟成，其目的只能增添风味，如橡木、烤吐司、香草、黄油、烟熏等气息。这个道理好比一个成年人，无论外观、身高都已经定型，如果想以外来的方式改变，恐怕不是那么容易，即便整形手术成功，也支持不了多久，最后还是会原形毕露，恢复原状。假如白酒本身的质地不适合久藏，只是为了增加风味而置放于橡木桶内，除了成本大

增之外，仍然改变不了白酒的本质。

大体上而言，一般的干白酒的贮藏期约 3 ~ 5 年，质地较优异的干白酒大概有 10 ~ 15 年的贮藏能力，质量特优的干白酒，贮藏期可超过 20 年以上。相较于干白酒，甜白酒的贮藏期要长了许多。根据甜白酒的形态而有所不同，中甜度的甜白酒，通常能贮藏 5 ~ 10 年；甜度较丰富的贵腐甜白酒、冰酿葡萄酒，都有长达 20 年的贮藏能力；上好或特别优异的贵腐葡萄酒，耐藏期可达 50 年以上，甚至超过百年以上。

1961 年，英国著名的葡萄酒作家休·强生（Hugh Johnson），曾品尝了三款德国陈年甜白酒，分别为 Rüdesheimer 1857、Schloss Johannisberger 1820、Steinwein 1540，前两个年份的甜白酒，早已混浊走味，而 1540 年年份的老酒居然还新鲜如常，究其缘由，主要是该年的气候炎热无比，使葡萄的糖分大增，所酿出的白酒也含有高量的糖分，因此酒的贮藏期延展了将近四百多年，不得不说这是甜白酒的一项新纪录。）

法国酒标上几乎不标示葡萄品种，怎么知道是用什么葡萄酿的呢

You Can Hardly Find Out The Grape Variety On The French Wine Labels, How To Tell The Grape Variety In This Case

044

终于对葡萄品种有些了解，可是买法国酒的时候非常无助，满眼法文不说，几乎酒标上都不会写清楚这瓶酒所用的葡萄品种名字，虽然有些进口商会在中文背标写出品种名字，但并不排除标错或没标的情况（亲身经历）。为什么法国人不爱在酒标上标葡萄品种名称呢？我们又如何得知它究竟用的是什么葡萄呢？

消费者到卖场或葡萄酒专卖店选购葡萄酒时，会发现新世界国家的葡萄酒，直接将葡萄品种打印在酒签上，很容易分辨葡萄酒的口感或特性，然而面对法国葡萄酒时，可能众多的消费者感到力不从心，甚至一头雾水，看着法国葡萄酒的酒签，努力地寻找所采用的葡萄品种，最终还是无从了解，真让人生气呀！做生意怎么如此不人性化。

酒签上不标上葡萄品种的情形，不只出现在法国而已，欧洲的许多葡萄酒产国，如意大利、西班牙、葡萄牙，也都不标示葡萄品种。

法国境内，除了阿尔萨斯（Alsace）产区，地区餐酒（V.D.P.）等级，及少数的 A.O.C 等级餐酒，几乎都不标示葡萄品种，所以对于一般消费者来说，选购葡萄酒时，没有葡萄品种是一种折磨，甚至连产区也都无法分辨清楚，即使有英文阅读的能力，恐怕也是于事无补，因为标签上只有法文。说到这儿，请别气馁，法国葡萄酒的规范相当严谨，在什么地区种植什么品种是固定的，一旦不符合规定，就无法取得法国官方所允许的等级授权，因此，能辨识产区，大约就能探究以什么葡萄品种酿制葡萄酒。有些产区属调配型之葡萄酒，以不同比率的葡萄调配酿成，可能无法界定是以哪一个品种为主要酿制之葡萄酒，只能以比率高的品种，当做葡萄酒特性的依据。

波尔多（Bordeaux）

红葡萄：赤霞珠（Cabernet Sauvignon），品丽珠（Cabernet Franc），美乐（Merlot），马贝克 / 高特（Malbec/Cot）及味尔多（Petit Verdot）。

白葡萄：长相思（Sauvignon Blanc），赛美容（Sémillon），密思卡岱（Muscadelle）。

波尔多属典型的调配葡萄酒，波尔多红葡萄酒在酿制调配时，基本上有当地的传统和惯例，例如左岸的梅多克（Médoc）和格拉夫（Graves）酿酒品种以赤霞珠为主，品丽珠次之，再次为美乐。波尔多右岸北方的布尔区（Côtes de Bourg）、布拉伊（Côtes de Blaye）素有小梅多克之称，因此品种的比例与左岸相似；右岸的波美侯（Pomerol）、圣埃米利永（Saint-Emilion）地区以美乐为主，品丽珠次之，其后为赤霞珠，这两个产区境内有不少的庄园以超过 50% 美乐酿制葡萄酒，甚至高达 100%。

波尔多的白葡萄酒趋向以长相思作为主要品种，甜白酒以赛美容为主体。

布根地与博若莱（Bourgogne et Beaujolais）

红葡萄：黑品乐（Piont Noir），佳美（Gamay）。

白葡萄：霞多利（Chardonnay），阿里高特（Aligoté），长相思（Sauvignon Blanc）。

布根地是法国是最容易辨识葡萄品种的产区，红葡萄酒基本以黑品乐酿造成。除了北方夏布利产区里的 Saint-de-Bris 以长相思品种外，几乎都以霞多利作为白酒的品种。若以阿里高特品种酿成的白酒，除了夏隆内酒区（Côte Chalonnaise）的布哲宏（Bouzeron）不会标示出品种之外，其他的酒签上一定会标出 Bourgogne-Aligoté。

如果酒标上以博若莱酒区标示的红酒，一定是以佳美品种所酿制。博若莱也产少量白酒，以霞多利品种酿制。

香槟区（Champagne）

红葡萄：黑品乐（Pinot Noir），莫尼耶品乐（Pinot Meunier）。

白葡萄：霞多利（Chardonnay）。

香槟区酿制起泡酒主要的品种只有三种，通常属调配型的香槟，以两种或三种葡萄相互调配。若酒签上标示“Blanc de Blancs”酒款以霞多利酿制，“Blanc de Noirs”则以黑品乐酿制。

此外，香槟区也有少量的不起泡葡萄酒，桃红酒以黑品乐酿制，干白酒以霞多利为主，干红酒主要的品种为黑品乐。

阿尔萨斯（Alsace）

红葡萄：黑品乐（Pinot Noir）。

白葡萄：琼瑶浆（Gewürztrminer），灰品乐（Tokay-Pinot Gris），小粒麝香（Muscat blanc à petit grains），雷司令（Resling），西万尼（Sylvaner），白品乐（Pinot Blanc），霞多利（Chardonnay），黑品乐（Pinot Noir）。

阿尔萨斯是法国十大产区里，唯一将品种标示在酒签的产区，因此相当容易辨识。境内的起泡酒则不标示品种，通常以白品乐酿制，但质量优异的起泡酒，有可能是以黑品乐所酿成。此外，阿尔萨斯也有调配型的酒款，如果酒标上标示“Edelzwicker”，则属贵族的调配型葡萄酒，可能的品种被限制在贵族品种，分别是：琼瑶浆、灰品乐、小粒麝香、雷司令。如果酒标上标示“Zwicker”，则属非贵族的调配型葡萄酒，指的是调配的葡萄酒则不再限制于贵族品种，每个品种都有可能。

罗讷河谷（Côte du Rhône）

红葡萄：西拉（Syrah），慕合怀特（Mouvèdre），黑歌海娜（Grenache Noir），神索（Cinsault），卡里尼昂（Carignan），古诺日（Counois）。

白葡萄：维奥涅尔（Viognier），马珊（Marsanne），小粒麝香（Muscat Blanc à Petit Grains），克莱雷特（Clairette），布尔朗克（Bourboulenc），皮克葡（Picpoul），白歌海娜（Grenache Blanc），胡珊（Roussanne）。

罗讷河的葡萄酒区分为南北形态，北方多以单一品种酿制，南方采用多种葡萄调配酿制。

北罗讷河的品种比较单纯，红酒都采用西拉，白酒以维奥涅尔为主。

南罗讷河的品种则复杂许多，比如Châteauneuf-du-pape号称最多以13个葡萄品种酿制，事实调配用的葡萄大多介于3～5个品种，如：黑歌海娜、慕合怀特、神索、卡里尼昂、古诺日，有时也采用单一的黑歌海娜酿制。白酒以白歌海娜、胡珊、马珊、布尔朗克为主，但经常以更多种葡萄一起调配。天然甜白酒以小粒麝香酿制。

卢瓦尔河谷地（Val de Loire）

红葡萄：品丽珠（Cabernet Franc），佳美（Gamay），黑品乐（Pinot Noir）。

白葡萄：密斯卡得（Muscadet），白诗南（Chenin Blanc），长相思（Sauvignon Blanc）。

卢瓦尔河是法国第二多A.O.C法定命产区，葡萄品种有区域性的关系，白诗南是分布最广的品种，境内的甜白酒几乎来自此品种。

整个产区分为四个部分，南特（Nantais），安茹（Anjou），都汉（Touraine），中央葡萄园（Central Vineyards）。

卢瓦尔河的河口地带主要的白葡萄品种为密斯卡得，正好与其法定产区Muscadet同名；卢瓦尔河上游的红葡萄品种以黑品乐为主，上游的主要白葡萄品种是长相思，代表性产区是桑塞尔（Sancerre）、卢瓦尔河畔普伊（Pouilly-sur-Loire）；安茹的桃红酒以品丽珠为主；都汉的桃红酒大多以佳美为主，红酒以品丽珠为主；整个卢瓦尔河境内的甜白酒多以白诗南酿制。

西南酒区（Sud-Ouest）

红葡萄：赤霞珠（Cabernet Sauvignon），品丽珠（Cabernet Franc），马贝克/勾特（Malbec/Cot），丹那（Tannat）。

白葡萄：长相思（Sauvignon Blanc），小满胜（Petit Manseng Jurançon）。

此区在波尔多南方，除了少数的当地品种外，大多与波尔多雷同。南部地区居宏颂（Jurançon）的甜白酒以当地的小满胜品种酿制，北部地区的卡欣（Cahors）红酒，以马贝克和当地的丹那葡萄为主要品种。

朗格多克·鲁西荣（Languedoc-Roussillan）

红葡萄：卡里尼昂（Carignan），黑歌海娜（Grenache Noir），西拉（Syrah），慕合怀特（Mourvèdre），赤霞珠（Cabernet Sauvignon），美乐（Merlot）。

白葡萄：克莱雷特（Clairette），布尔朗克（Bourboulenc），皮克葡（Picpoul），玛律萨讷（Marsanne），霞多利（Chardonnay），长相思（Sauvignon Blanc）。

此区集合了法国大部分的品种，但不包括寒冷地区的品种（如雷司令、琼瑶浆等），其中主要的有波尔多、罗讷河红白酒品种，以及布根地的霞多利。朗格多克是法国地区餐酒葡萄酒的重镇，"Vins de pays d' Oc" 地区餐酒囊括 61 个小产区。另外，在鲁西荣所酿产的天然甜葡萄酒的主要品种是小粒麝香葡萄。

普罗旺斯与科西嘉岛（Provence et Corse）

红葡萄：慕合怀特（Mourvèdre），黑歌海娜（Grenache Noir），西拉（Syrah），赤霞珠（Cabernet Sauvignon）。

白葡萄：克莱雷特（Clairette），白玉霓（Ugni Blanc），长相思（Sauvignon Blanc），布尔朗克（Bourboulenc）。

普罗旺斯在罗讷河之南，由于地理环境相近，境内的许多葡萄品种与罗讷河相同，还有波尔多品种。此地以桃红酒闻名，产量高达 80% 以上，主要的品种是黑歌海娜（Grenache Noir），神索（Cinsault）。其他的红白酒可说是南罗讷河与波尔多酒酒款的组合。

汝拉与萨摩耶（Jura et Savoie）

红葡萄：特鲁索（Trousseau），黑品乐（Pinot Noir），普萨（Poulsard）。

白葡萄：萨瓦涅（Savagnin），阿尔地斯（Altesse），贾给尔（Jacquère），霞多利（Chardonnay）。

此区以汝拉和萨摩耶所构成。北方汝拉主要的白葡萄品种为萨瓦涅，红葡萄酒为调配形态，以特鲁索、黑品乐、普萨调配而成。位于南部的萨摩耶以白酒比较精彩，主要的白酒品种有阿尔地斯、贾给尔、霞多利，酒质清新、爽口。

以上所列出产区主要和次要的葡萄品种，都是每个酒区酿酒时必须采用的品种，其他的葡萄品种尚有许多，毕竟在法国所允许的品种多达 136 种，无法非常精准地一一描述产区品种，只能以概括的方式说明。

瓶口封套的真正用途

What Is The Use For The Sealing Around The Bottle's Lip

045

葡萄酒的瓶口通常会有一个“帽子”，有些“帽子”上面还有两个小孔，那是葡萄酒的鼻孔吗？

葡萄酒里瓶口封套的主要目的，是为了防止酒液渗漏以及害虫侵噬软木塞，若葡萄酒有渗漏的迹象或橡木塞遭虫子破坏，酒的质量就岌岌可危。橡木塞常见的虫害有：鳞翅蝶（Lepidoptera）和粉蛾（Miler），它们会导致瓶塞污染，假如它们在木塞产的卵孵化，幼虫便会钻入瓶塞内进而破坏葡萄酒的质量。另一种是象鼻虫（Weevil）感染，它会直接毁坏橡木塞。因此，早期的葡萄酒都以金属铅作为酒瓶的封口物，由于这种金属物会危害生态和身体健康，在1993年，美国和欧盟明令禁止使用金属铅作为保护橡木塞的封铅，改为比较没有危害性的金属箔，以及常见于新世界的蜡质硬纸板，作为橡木塞的保护层。

金属箔封套常被使用在起泡酒和香槟，一般的葡萄酒也会使用同样的材质作为封套。金属封套除了实用功效之外还有美化酒瓶的用途，所以有些酿酒厂刻意美化封套，除了印有华丽的图腾外，瓶口上层还以类似钢印的做法，打上图案或酒庄的外观作为封口装饰。封套在欧洲还有另一种功能，它同时被当做葡萄酒的出口凭证。在法国出口的葡萄酒封套上，都能见到这种当地称为“Capsule Congé”的海关金属封套许可证。有些葡萄酒瓶口的封套上可发现一些小洞孔，可能两个、三个或四个孔洞，其用意是让葡萄酒在被完全密封的封套下，能有机会与空气接触，通常浅龄酒较为常见，有些中级的葡萄酒也会有这种做法。

目前的葡萄酒瓶口封套大多是金属箔材质，但早期（1993 年以前）的陈年葡萄酒仍然包覆着铅质封套，若除去封套时只切割在瓶口外翻的瓶嘴下方（约 0.4 cm），或以方便使用的封套切割器（Foil cutter）切割，斟酒时有可能将切割处残留的金属箔残屑一起带入酒杯里。所以当您下次切割瓶口封套时，请在瓶口 1.4 厘米凸缘（Bulge）下方切割，这样，倒酒时虽会有葡萄酒流经凸缘处，但还不至于流过凸缘下方的切割处，避免吞下有害身体健康的“金属物”。

无论是早期的金属铅，现在的金属箔材质、硬蜡纸片，乃至于新型的拧盖的封口，都是为了保护封瓶的木塞和葡萄酒质量的稳定以及防止虫害入侵而设计，至于酒瓶里的葡萄酒呼吸作用还在其次。如果连葡萄酒的健康都保护不了，只是纯粹为了让葡萄酒达到呼吸作用，刻意加上金属封套的做法则是多余，也是浪费成本以及制造环境污染的举措。

自从旋盖被大量地运用在葡萄酒的封口后，一场新的包装革命兴起，虽然一开始反对者众，但到了 21 世纪的今天，旋盖反而被认为是符合时代的做法，令先前关于木塞、虫害、金属封套等缺点的话题一扫而空，取而代之的是木塞与旋盖针锋相对的“碳足迹”议题。看来本世纪关于封口的问题还有可能一直延伸下去。

标准开瓶器

Standard Corkscrew

046

可否了解一下葡萄酒专家们一般都用什么样的开瓶器？似乎很少见到他们会随身带一只蝴蝶式开瓶器，超市里买酒赠送的那种开瓶器也极少见到专家们使用。虽然开瓶器多种多样，是否也有分为傻瓜型、好看不好用型、笨蛋型、外行型、专家型的呢？和葡萄酒相关的所有小器具，还是多了解一点为妙，否则一不小心就丢人现眼。

葡萄酒橡木塞拔除器的种类可说是五花八门，外形更是令人眼花缭乱，至于哪一种才是标准型，这个问题很难回答。主要的是木塞拔除器，从最原始简单的“T-Type”传统木塞拔除器发展到今日，各种更方便使用的木塞拔除器不断出现，但传统简易型的拔除器仍旧被广泛使用，使用者不如以前众多，但还是被认为最轻便易于携带的款式，如多用途瑞士刀，或多功能的钳子，都附带有一支外形类似蠕虫的简单型拔除器。

关于橡木塞拔除器的历史，目前最早提及的金属木塞拔除器约出现于 1681 年。然而在 1676 年 J. Worlidge 的苹果发酵酒的论述里，曾提这么一段话“A Steel Worm used for the drawing of Corks out of Bottles”（金属蠕虫状器具的使用目的在于拔除橡木塞）。同时，他在论述里也提到，当时橡木塞是唯一可以让苹果发酵酒保鲜的贮存方式，这是因为橡木塞与容器口部的紧密度相当完美，所以才有如此功能。由此可见，木塞拔除器出现的时间可能还得往前推算五年。

据传更早以前，软木塞拔除器在 1630 年时被使用于火器子弹排除器。在记录中曾提及有雷氏（Rates）枪支制造商，受查尔斯一世之委托为其制造枪支武器，当时拔除器是被当成枪支的附件，使用于滑膛枪、燧发机、骑兵手枪、火绳枪等。直到 19 世纪前，木塞拔除器还仍被当做火器枪口装子弹用的附件。

葡萄酒木塞拔除器发展至今，已经三个世纪，在形态众多的拔除器中，最常见的莫过于有“Waiters friend”之称的杠杆式拔除器，其标准尺寸提供给大家参考。

中间的螺旋标准尺寸与长度为 5.08 ~ 5.715 厘米（2 ~ 2¼ 英寸），每个螺纹的间距约 1 厘米，共 5 圈，螺旋内部中心的宽度，约可让一根传统的火柴棒头自由地进出。现今的葡萄酒木塞，大多在 5 厘米之内，只有少数的橡木塞超过 5 厘米，因此只要控制好螺纹的圈数，开启葡萄酒时就不会穿透瓶内另一头的木塞，避免木塞碎屑掉入酒液里。

以“橡木塞拔除器”而言，号称极致之作，莫过于 Château Laquiole 的制品，无论材质、外观，以及设计，可称得上是经典之作。许多葡萄酒爱好者都希望能拥有一把，这无可厚非，但如果开酒的技巧不加以练习，每每开断橡木塞，还不如拥有一身的开酒好功夫来得实际一点。

其他的类型有方便携带的形态，也有固定式的厨房或专业型木塞拔除器，例如：

传统“T”型拔除器 Traditional T-type
咖啡研磨式拔除器 Coffee-grinder
双臂式杠杆型拔除器 Corkscrew in metal with tow lever arms（Butterfly or Metal “wing” type）
杠杆型拔除器附加小刀 Practical waiters lever type with knife（Waiters friend）
双层反向垂直型拔除器 Cork-puller with counter-screw
二氧化碳充气式拔除器 CO_2 cork extractor
香槟钻洞器及虹吸式流出嘴 Champagne taps
香槟木塞拔除钳 Champagne cork pincer
垂直旋转型橡木塞拔除器 Corkscrew with rotating machanism
两片式橡木塞拔除器 Two-blade corkscrew or two-blade puller
口袋型橡木塞拔除器附加保护铁套 Pocket corkscrews with protective case
折叠杠杆型橡木塞拔除器 Corkscrew with multiple levers

酒杯的形状对葡萄酒口感的影响有多少

What Is The Relationship Between The Shape Of Glasses And The Taste Of Wines

047

一定要用那么大的酒杯来喝酒吗？
为什么宽口的酒杯和窄口的酒杯，喝起酒来会不一样？（它真的是不一样吗？）
用水晶杯来喝酒，会变得更好喝一点吗？
对酒杯的繁文缛节的讲究，是品酒师们的形式主义，还是真的有那么一点道理在呢？

所有的玻璃杯都是非常优秀的饮料容器，可是兼顾鉴赏葡萄酒外观和闻酒香理想的酒杯有一定的要求，例如酒杯的形状、杯口与杯身底部的比例、杯身的长度还有容量等，都需符合标准。除此之外，酒杯的材质、厚薄度，都会直接地影响葡萄酒的色、香、味。

在葡萄酒品鉴的领域里，观察葡萄酒的外观，是为了分析酒的颜色深浅、干净度等相关的信息。酒杯在品酒的实际运用上，闻葡萄酒之香味比观察酒的色泽还重要，因此，除了酒杯应有的透明度和材质的要求外，其他的部分更是吹毛求疵。

以酒杯的形状比例来说，酒杯的杯口向外延伸的杯形，所能凝聚的气味较少，不集中，能传到鼻孔气味可能已消失大半。以凝聚气味的功能来说，标准式（ISO）酒杯、卵形的波尔多红酒杯（Oval Claret）及雪利酒杯（Sherry）闻的酒香功能较佳。严格来说，虽然雪莉酒杯的杯口足够狭窄收口，可是杯体的空间有限，内部的表面积不足，所以不利于杯中的葡萄酒进一步发展并成功收集气味。卵形的波尔多红酒杯还不错，只是酒杯的杯缘过于宽阔，这种酒杯虽具有足够的空间让葡萄酒发展和收集气味，但气味还是消失得太快。在这些酒杯中，ISO 杯是标准的葡萄酒品酒杯，它是遵照国际标准设计出的只为品鉴葡萄酒而使用的正式品酒杯。虽然目前在各种品酒比赛中，数个不同的品酒杯款式都被接受且使用，但 ISO 品酒杯有着全面的品酒功能，是整个欧洲所承认的主要杯形，同时也是品酒竞赛时所采用的品酒杯。

关于酒杯的厚薄度是否会直接影响葡萄酒的质量，曾有一个试验。以同款葡萄酒，分别斟入厚、薄的两个酒杯里，可发现香气的浓郁度不同，厚的酒杯香气比较模糊，同时也比较迟钝，比较薄的酒杯，香气清晰、稳定，根据专家的说法，原因在于酒杯的厚薄度能影响酒的温度。曾有一款世界知名的酒杯制造厂宣称，使用他们的白酒杯，无须预先冰镇过，白葡萄酒倒入酒杯后可直接饮用，完全不受酒杯温度的影响，挺神奇的。

假如你没有拥有一只理想的品酒专用杯，那么，就使用传统郁金香型、水晶、透明、无色的酒杯，造型花哨，带有颜色或经过镂刻的酒杯，都不适合作为品酒用的酒杯。

ISO（International Standard Organization）葡萄酒杯的容量与尺寸

酒杯总容量 215 毫升 (c.c.) ±10 毫升

品酒时，斟入酒杯内之容量约 35 ~ 50 毫升 (c.c.)

杯底宽度 65 毫米 ±5 毫米

杯脚长度 55 毫米 ±3 毫米

杯体长度 100 毫米 ±2 毫米

杯体底宽 65 毫米 ±2 毫米

杯口宽度 46 毫米 ±2 毫米

酒杯总长度 155 毫米 ±5 毫米

酒杯杯体厚度 0.8 毫米 ±0.1 毫米

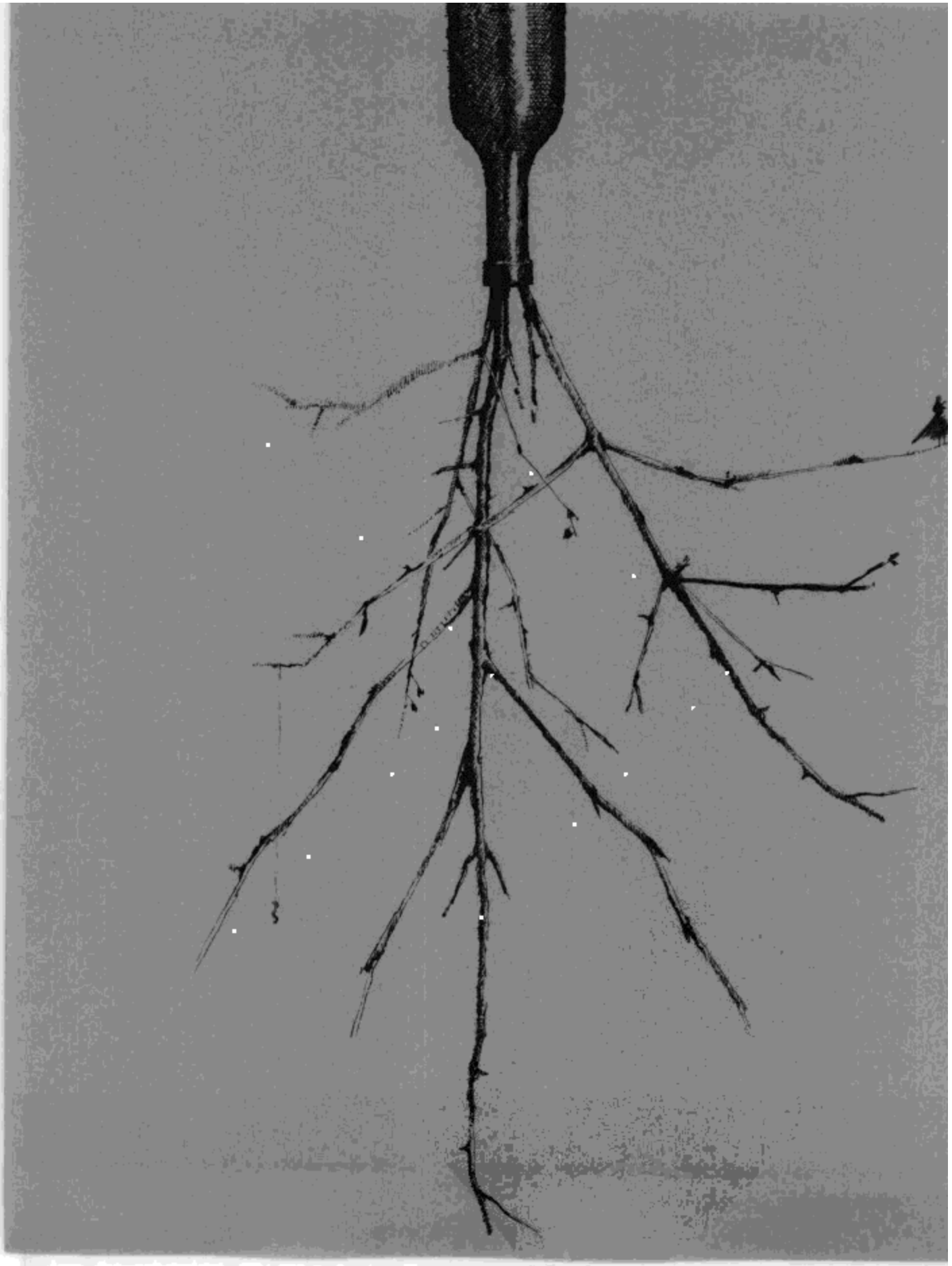
Q+A 101

葡萄酒101问

101 Notes for Your Wine Life

Thomas Chang 曾汉豪

PDG



C

UNCORK

开瓶

从这一刻开始，
我们已经走入一条不归路。
拿起酒杯，
大家都是同道中人。

葡萄酒的口感决定于整粒葡萄还是其部分

Is The Taste Of Wines Determined By The Grape Itself Or Parts Of The Grape

048

果皮涩，果肉甜，果籽苦，果梗又苦又涩。葡萄的每个部位，都可用来酿酒吗？我们喝酒时所感觉到的酸甜苦辣，是来自于葡萄皮还是葡萄肉？

葡萄串从外观上可看到葡萄枝、葡萄叶、果梗、果实；葡萄果实之外表只能看到果皮与果梗。事实上，整粒葡萄可仔细分为果梗、果皮、果肉及果籽等。

葡萄酒的风味由葡萄果实所赋予，众所周知的麝香（Muscat）葡萄，汁多味美，香气盈溢，每当我们吃下这种葡萄时，总觉得和所喝下的葡萄酒相去不远，口感佳，气味芬芳，但全世界大多数酿酒的葡萄并非如此，吃下它们时一点乐趣也没有。

一般酿酒用的葡萄，当成熟度适中时，果实内带有天然的糖分，气味中性，果肉不带有色泽。

葡萄酒的特色来自于葡萄果皮。葡萄果实愈成熟，果皮也随之成熟，单宁酸的攻击性会跟着降低，同时颜色变深。葡萄酒的香气与风味建立在葡萄果皮上，所以适当的采收时机，是让葡萄酒的糖分、酸度、单宁酸、颜色取得平衡的秘诀。果实的每一个部分可提供葡萄酒不同的口感与风味，品种特性和果实成分的多与寡，直接地影响葡萄酒的形态，当然酿酒师也可以采取外力的干预方式，如添加葡萄蒸馏酒以阻止发酵中的葡萄酒，如雪利酒（Sherry）和波特酒（Port），就是从一般的不起泡葡萄酒被强制地改变成强化葡萄酒。

由于葡萄的梗和果籽具有相当丰郁的苦味与涩度，所以现代的酿酒人经常将葡萄的梗去

除，同时在压榨时避免挤压到果籽。但有些产区某些葡萄品种，酿酒时并不去除果梗，例如在布根地（Bourgogne），因为用黑品乐（Pinot Noir）所酿的葡萄酒色泽容易不稳定，必须仰赖葡萄的果梗所含的木质素，以达到控制颜色的目的，所以在压榨酿酒时一般不去梗。

葡萄果实是葡萄酒的根本，有了好的葡萄，才有可能酿制出令人赞赏的葡萄酒，过多的人为干预，只会使葡萄酒的原始风味尽失。因此，只要能秉持原始风味呈现的葡萄酒，即是质地优异的葡萄酒，不要过度在乎葡萄酒是否产自名庄或名家之手，我们饮用的是葡萄酒本身，而非加诸于它身上的声誉和名气。

果实可提供葡萄酒各个成分如下：

果梗：单宁酸、苦味、木质素。

果皮：单宁酸、色素、芬芳物质。

果肉：胶质、糖、果酸、汁液。

果籽：苦味、油、芬多精物质。

在这一口葡萄酒里，我们要去发现些什么

What Are The Most Important Elements For You To Find Out Inside The Wines

049

先把话问在前面吧，当我把酒含在嘴里的时候就说不出来了："含了一口酒在嘴里，我们要怎么去欣赏它？说简单点，品酒大师们是怎么去体会嘴里那口葡萄酒，而说出那么多莫名其妙又能骗钱的话？"

喝下一口葡萄酒，感觉如何？如人饮水，冷暖自知。

相信每个人喝入一口酒，感受都是一样的，然而喝酒与品酒是两码子的事，喝酒时，可感觉到顺口或不顺口，浓与淡，酸或甜，所有的感受都可以很直接地体会到。品鉴葡萄酒时，则需要将注意力集中于口腔和味觉的感官上，如此方能辨析葡萄酒的质感，酸、甜、苦、咸、辣，乃至于温度。因此，对于品酒时所需了解的基本概念是必须的，否则，无法体验葡萄酒的细部变化。

首先，要认识口腔对于食物或任何饮料的反应，以及味蕾到底如何分布。如果知道这些必备的知识，品酒时，就可以很专注地留意相对应的区域，在短暂的反复练习后，可以驾轻就熟地发现口中葡萄酒的细微变化。

舌头，是分辨味道的主要感官，了解味觉的分布可以使品酒更容易进入状态，而不会懵懵懂懂的，不知如何一窥葡萄酒的美妙变化。

舌头与味觉分布

舌头在品酒时，敏锐度比起嗅觉神经显得粗糙许多。

舌头有四个主要但非完全绝对的敏锐味觉区。

甜味区（菌状味蕾）：位于舌头部位的尖端。

咸味区（丝状味蕾）：位于舌头的前缘，甜味区稍后面两侧位置。

酸味区（荷叶状味蕾）：比咸味区稍后，舌头两边的位置。

苦味区（突状／乳头状味蕾）：舌头最后面中间的地方。

品酒时需了解味觉区的分布，如此方能在各味觉区检测出葡萄酒的口感特征。

另外，在舌头最后方两侧的位置是味觉的高感度区。我们的口腔可以感受酒的温度以及

辛辣感，在品酒的感官里，被归类为触觉，相信连一般人都可以很轻易地体察。其他的可感受到的部位还包括脸颊、舌根、颊层（Baccal floor）、齿龈 / 牙床。

其次，四个基本味道不会同时出现，而是一个接一个呈现。

- 甜味：来自于酒精和葡萄果实的糖分；
- 苦味：来自葡萄酒的酚类物质（Phenolic Components），通常被称为"单宁酸"（Tannins）；
- 酒酸：来自于自由有机酸（Free Organic Acids）；
- 咸味：来自葡萄果实。但有些葡萄酒在酿制过程里，也会产生咸味，属于不自然现象

在这里顺便提一下第五味觉区，这是一直没有被列为品酒的一个味觉区：旨味区。"旨味"一词，来自于日语旨み（Umami），亦称蛋白质区。

旨味区：上腭的后半部（分前面的硬腭司触觉、后面的软腭司味觉）是比较敏感的区块，舌头、牙龈、两颊内侧比较弱或没有感觉。

1846 年，德国化学家首度从小麦面筋里分离出麸氨酸盐（Glutamate），这是旨味的最初来源。1908 年，东京帝国大学科学家池田菊苗，从昆布熬出的汤汁中发现麸氨酸盐，随之制造了"味精"并创造了相当的财富。由于味道隽永，可在上软腭感受到美味，于是将它命名为"旨味"或"旨み"（Umami），比较直接的说法是"美味区"，许多食物都可在旨味区获得美味的感受，人类具有第五味觉的"旨味 / 蛋白质"区块，可感受食物中的麸氨酸盐。含有高蛋白的肉类、海鲜、奶酪等食物都有这种物质，味道和料理用的味精也颇为相似。事实上，旨味区的发现与味精有相当的关联性，如影随形，因此在葡萄酒的品鉴领域里，很少提及这个区域所体会到的葡萄酒味道，原因在此。曾经有极少数的不肖酒商在葡萄酒里添加味精，以增添酒的旨味区的美味感受，这种加料葡萄酒虽可提升口感，但饮用时比较敏感的人会发觉舌尖有微麻感，饮用后有口干舌燥的现象，事实上这是味精的作用。

若您不熟悉味蕾的分布，不妨自己做实验，按照上述的味蕾分布做练习，在品酒时，可以分多次，以小口品酒的方式做试验，但请记得，每次集中在某一个味蕾。例如感受酸味时，将注意力专注于舌头的两侧；又如甜味，可以集中精神在舌尖，感受葡萄酒带有甜度；其他的味觉也是一样，以同样的方式来进行，之后就能比较熟悉这些感受。

除了酸、甜、苦、咸，当然还包括触感，如温度的高低，辣的热灼刺激。如果少了味觉，再怎么多样化的葡萄酒也都没什么乐趣可言。

品酒真正的意义是什么

What Is The Implications Of Tasting Wines

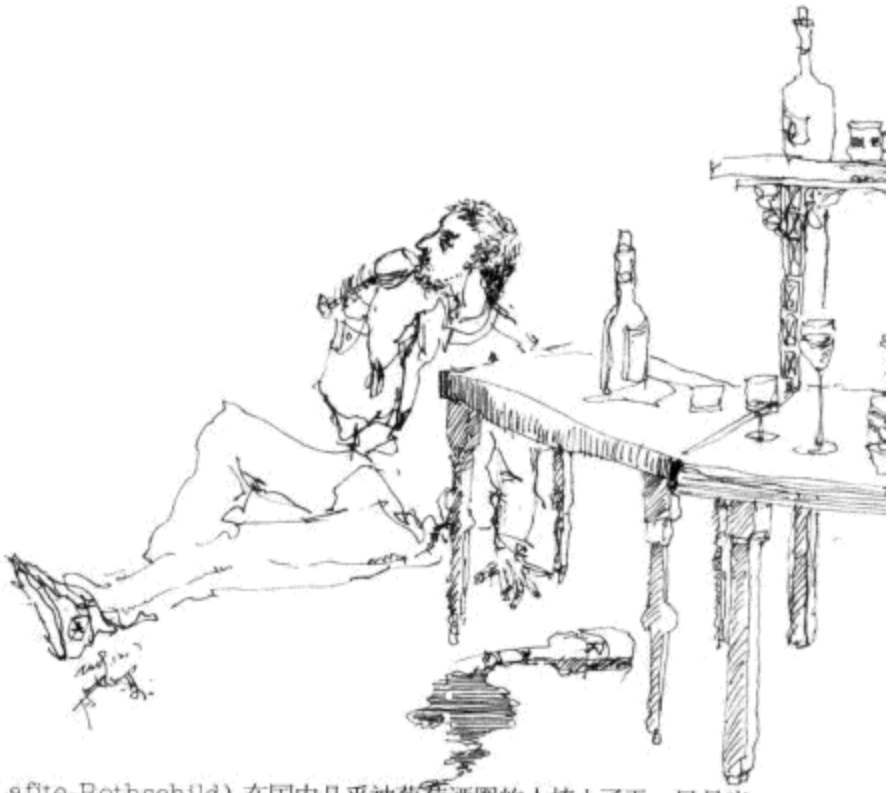
050

既然每个人都有自己喜欢的口感，葡萄酒的审美就好像一群人站在一幅抽象画面前，各有各的观感。既然如此，品酒有什么作用呢？品酒师的工作又有何意义？

品酒的真谛为何？是否如繁花锦簇当中，选出最美丽的花朵。但您认为最喜欢的，却不见得是他人的最爱，因此，品酒本身带有相当强烈的自我意识存在。在葡萄酒品鉴的过程中，每个人都有自己偏爱的酒款或者葡萄酒品种，心中总是有自己的一把尺，而这把尺不一定放诸四海皆准。

当然，依目前普遍价值的认定，白酒除了气味、口感外，讲求的是酒酸与酒精的平衡性，红酒除了酒酸、酒精两个主要成分，还需讲究单宁酸和整体均衡度，但这些标准只是针对当下大多数人所认同的标准，尤其是酿酒厂，更是需要遵循这个标准。一般的消费者只要了解有这种评估的方式即可，至于喜不喜欢，则另当别论，主要是每个人都有自己心中的这把尺。

市场上充斥着琳琅满目的葡萄酒，酸、甜、苦、涩或辛辣，无一不具，按道理来说，只要不符合均衡标准的葡萄酒，马上会被淘汰，但事实上不然，主要的是完美无瑕的葡萄酒，少之又少，价格又高不可攀，国内外经常举行品酒会，参与的评审选出一些他们心目中认定的酒款，然而这些葡萄酒并不见得能获得众人的普遍的信赖，即使如罗伯特·帕克（Robert Parker）这样的大师级人物，所挑选出来的好酒，未必被百分之百认同，原因无他，每个人对于葡萄酒天生的口感与趋向使然。为此，不必太在意他人对于葡萄酒制式的评价，尤其这



一阵子，拉菲（Château Lafite-Rothschild）在国内几乎被葡萄酒圈的人捧上了天，只是当消费者以垂直式品酒法（同一酒庄，不同年份之品酒法）来进行鉴赏时，有几个人能找出它们之共通点以及差异性呢？这个答案令人相当存疑。

事实上，当消费者到葡萄酒专卖店或酒店时，总是会品尝所购买的葡萄酒，其用意不外乎酒的质地是否有瑕疵，合不合自己的口味，性价比是否物超所值，至于能否如品酒师品出一切的细节，可以马上判断出产国、产区、庄园、品种、年份等，倒是大可不必如此，只要喜欢葡萄酒的口感与香气以及价格，这就是一般消费者品酒的真正内涵。所以说，品酒最终的目的，是在此过程中找出讨好自己的葡萄酒，切勿人云亦云，以他人的意见作为准绳。若您本身喜欢带有微甜或者有甜度的红葡萄酒，但以目前市场上的认定标准，这种葡萄酒被列为不入流之酒款，因此强迫自己饮用无甜味的红酒，何苦来哉！

有些人总是沉浸于天马行空的酒言酒语当中，有的人根本不在乎他人的眼光，我行我素地寻找心中的最爱，我们认为最糟糕的是把五大名庄葡萄酒加冰块、七喜汽水一起饮用，嗤之以鼻时，请别忘了，早期的达官贵人，是不饮用没有经过调味的葡萄酒的，昨是今非，也可能今是明非，是是非非，没完没了！

葡萄酒应该具备哪些标准

Whae Are The Seandards To Judge Wine

051

说到底品酒赛就像选美比赛，选美比赛我们会根据美女们的德智体美来评分，葡萄酒是否也有相应的标准？让我们了解什么样的就是好酒，什么样的就是差酒呢？

葡萄酒需具备的标准？这样的提问很难回答！一瓶被公认上好葡萄酒，如果放在12人的餐桌上，不见得每个人都能同意这瓶酒符合他们的标准，有人肯定，也可能有人否定。十几年前曾经有位朋友买了一瓶三千多元的一级庄园红酒饮用，觉得口感不佳，又酸又涩，很难入口；之后又买了一瓶三百元不到的甜白酒，结果赞不绝口，这款甜白酒成了他日后的最爱。因此，什么是标准？只能说当下普遍价值的认定，换句话说，当代时下“专家们”所定下的标准，而不是一般饮家们或是你我的标准。

葡萄酒在酿制人与品饮者之间产生互动，有些酿酒厂以市场的需求改弦更张，酿制出所谓的商业形态葡萄酒，有的酿酒厂却坚持固有的传统风格，品饮者则根据酿酒厂的酒款品项，挑选出一款或多款的葡萄酒作为日常饮用酒。什么样的饮酒文化与风潮，滋生出什么样的酒质标准，无所谓的绝对，只是我们今天片刻的喜好而已。中古世纪的葡萄酒需有甜味的添加物方为标准、上品，完全不符合眼前的标准，说不定数百年后，我们现在的葡萄酒标准，被后人耻笑为没有品位的时代。

那么现今标准又如何？以简单的方式来说——均衡与和谐。所谓的均衡，以白酒来说，包含酒精、酒酸、香味的浓淡；红葡萄酒，除了上述的条件外，还需有单宁酸的支撑。和谐则是均衡的葡萄酒达到应有的成熟度后，酒质形成圆融状态，处于发展高峰期。

判别葡萄酒的标准有化学方式分析和盲品的感官测试。化学方式分析葡萄酒的内容物，如酒精、酒酸、单宁酸、残留糖分以及精华物等，可能只有几克或几毫克的差距。盲品的感官测试，品试葡萄酒的外观与色泽、香气、口感以及后韵、回甘等综合因素，于是乎标准出炉。

将这两者合二为一，作为拍板定案的标准总是有令人质疑之处，这好比两幅令人赏心悦目的图画，假设都以相同的颜料来作画，但由风格迥异的两个大画家所完成，这其中的标准又是如何判定？艺术的东西本来就有很多的争议性，还牵扯到所谓的派别和鉴定人的个人偏好。

葡萄酒原本只是商品的一种，供人们作为日常饮用的酒精饮料，但被提升到艺术层面后，新旧世界的路线之争此起彼落，相互批评、自我标榜没完没了，消费者被两方的说辞搞得耳朵长茧、无所适从，谁是谁非完全模糊不清，不过难能可贵的是双方还有通性，就是洋大人们的标准——当代的“均衡与和谐”。

标准是客观的界定（实际上是酿酒人与专家判定的），好喝是主观的认定，品饮人无须坚持饮用众口铄金的标准葡萄酒，还是享受符合自己口味的好喝葡萄酒。人都是有自觉性的个体，所谓葡萄酒的标准也是被人所创造出来的，仿如孙悟空头上的紧箍咒，咒语（标准）一念让人七荤八素，所以忘了标准吧！海阔天空自由自在地翱翔，您觉得好喝——就是标准。

紫色、宝石红、砖红……葡萄酒的颜色隐藏着什么秘密

What Are The Hidden Secrets Behind The Wine Colors

052

有人说酒色变浅，可以看出酒的年龄比较老，又有人说，酒色深才是代表年龄老。
很多人总是这样，弄不清楚酒的知识就随便教导别人，一头雾水！
究竟是深是浅？是黑是白？

葡萄酒分为四种形态，其中静态葡萄酒有三种颜色之分，分别是：红葡萄酒、桃红葡萄酒和白葡萄酒。根据不同的品种和酿酒方式，形成不同款式、颜色的葡萄酒。

赋予葡萄酒颜色主要的来源是葡萄果皮。

白葡萄酒的微绿隐色，来自葡萄皮上的叶绿素，在气候比较寒冷的产区，葡萄果实无法达到完全成熟，因此果实呈现半透明状。白葡萄酒酿酒之初并非是黄颜色，黄颜色是葡萄果实在压榨时与空气接触后氧化的结果，葡萄酒陈年过程中，吸收了空气中微量的氧气，颜色会逐渐地变深。这种情形类似苹果被切开后，因暴露在空气中所产生的氧化作用，令果肉颜色转变成褐色。德国葡萄品种琼瑶浆（Gewürztraminer），在成熟时果皮已经带有淡红色泽，因此所酿成的甜白葡萄酒，一开始酒的颜色就呈现出深黄的色泽，特别是贵腐葡萄所酿制的甜白葡萄酒，在浅龄时颜色就已相当深沉。

红葡萄酒，毫无疑问，它的颜色来自于葡萄的果皮，这是由于果皮里含有色素及数种多酚物质，其中最重要的有植物性紫色素（Anthocyanins）和单宁酸（Tannins）。植物性紫色素让浅龄葡萄酒带有微紫色韵，但它沉淀的速度很快，有一部分形成酒渣（Sediment）。单宁会

呈现较多的红色与黄色色调，同时负载着红葡萄酒成熟时陈年褐变（Browning）的重大责任。

桃红酒颜色的变化相当多样性，每个产区皆有自己的形态、葡萄品种与酿制方法，这些因素都可能造成颜色上的差异。优异的桃红酒以红葡萄酿制，发酵时让果皮与葡萄汁液保持足够的浸泡时间，使葡萄皮的色素分解到葡萄汁液里，有些桃红酒的颜色颇似洋葱皮，这类型的桃红酒的颜色被描述为洋葱色（Onion Skin）或灰色（Grey），此外桃红酒还可能呈现淡桃红（Light Rose）、深桃红（Deep Rose）以及鹧鸪眼（Partridge Eye）等不同的色泽。通常桃红酒于浅龄时饮用，若将桃红酒置放陈年，则会渐失其新鲜度，颜色与口感也会散失大半。

葡萄酒颜色的多样性，随着葡萄品种与酿制方式的不同，呈现出不同的颜色特征，但无论是哪一种颜色的葡萄酒，都受到酚类物质的影响，这种物质能提供浅龄葡萄酒黄颜色的色素，所以白葡萄酒经过一段时间陈年后，颜色愈来愈深，事实上是酚类物质的黄色素增加所致；红酒陈年过后，也是因酚类物质的黄色素增加，导致红色变淡，形成褪色现象。因此，红、白葡萄酒共同的特征是黄色素会随着酒龄增长而加深。

如何从酒的颜色看出它的产区

How To Tell The Wine Regions From The Wine Colors

053

又来一个品酒大师，斜着眼睛瞄了一下刚刚倒出来的这杯酒，
阴笑着说："这杯酒，恐怕来自一个较为寒冷的产区。"
拿出瓶子一看，果真没错，来自德国的葡萄酒。
他是怎么做到的？

老实说，从人的肤色都无法百分百判断来自何方，如果说来自寒带地区的人，肤色一定白皙，那么爱斯基摩人的皮肤白否？热带地方人种的皮肤一定黝黑，那也未必，印度有白印度族群，皮肤白皙可人。因此，无法以绝对的方式来分黑白，只能以约略的方式区分，葡萄酒也是如此。

南北半球的北纬 30° ~ 52° 以及南纬 15° ~ 42°，这两个区域被称为葡萄酒带（Wine Belt），号称最适合种植酿产葡萄酒用的葡萄。虽说如此，各酒区还是有很大的区别，近赤道区和远赤道区的葡萄酒表现，依然有南辕北辙的鲜明差异，酿制出来的葡萄酒各说各话、南腔北调。且不谈土壤的特性与变化，单是气候和日照对于葡萄的成长，以及果串成熟度的直接影响，就足以造成葡萄酒外观上的差异，气味和口感也是有显著的对比。某些葡萄品种对于气候颇具敏感度，有的喜冷厌热，如黑品乐（Pinot Noir）、雷司令（Riesling）；有的好热避冷，如西拉（Syrah）、马尔萨讷（Marsanne）。温度不对，成长期无法进入佳境，又如何提供果串酿制葡萄酒？某些葡萄藤属全气候型品种，冷热不拘，这样的葡萄品种能适应各种气候，分布率最广，令葡萄酒的形态产生多样性的变化，如品丽珠（Cabernet Franc）、霞多利（Chardonnay）。

以葡萄酒的颜色、外观而言，产自温热地方的葡萄酒，由于日照充足热力强，因此颜色比较深沉浓厚。此外红葡萄酒还会有明显的色层变化，例如将盛有红酒的杯子倾斜 45°，利用白色纸板作为背景，从倾斜酒杯的上方观察，可发现中心位置的颜色较之外围的酒色深

黯许多，而且清晰可辨；而产自寒冷地方的红酒颜色便比较一致，没有明显的色层。不妨以一瓶产自法国北部卢瓦尔河（Loire）境内希农（Chino）产区的品丽珠，以及一瓶产自法国南部朗格多克（Languedoc）的品丽珠做比对，马上可比对出颜色的差异。产自温热地方的品丽珠颜色较深，同时中心位置处比较深黑，有色层由里往外逐渐地变浅，产自寒冷地方的品丽珠颜色较浅，色层的变化也没有那么明显。

白酒的颜色也会有很大的差异性。产自温热地带的白酒颜色偏深；产自寒冷地方的白酒通常色泽苍郁，有时近乎水色，还带有轻微的浅绿隐藏色。例如以法国北部夏布里（Chablis）无橡木桶贮藏的霞多利白酒和一瓶产自法国南部朗格多克的霞多利白酒做比对，产自寒冷地方的白酒颜色相当地苍郁、淡素，相对的，产自温热地方的酒色深沉许多，带有稻草色或金黄色的色泽。

甜白酒的情况稍有不同。无论浅龄或陈年的甜白酒，颜色都比较深沉，判别起来比较困难，但来自寒冷地区的甜白酒还是会带有一丝的绿色，只要留意观察，仍可发现这个征兆。

至于想从酒色直接地判断出产自哪个国家，乃至于产区，恐怕没那么容易。如果只是单纯地分辨葡萄酒是产自寒冷地带还是温热地方，这个可能性比较高。品酒人经常想从葡萄酒的外观、颜色判别出产国、产区，成功的几率并不大，最好再配合酒的气味、口感，综合三者或许还有机会猜到葡萄酒的产国，至于能否看出酿酒厂、酒庄，甚至年份，呵呵呵，波尔多产区就有一万个葡萄园，再加上全世界的葡萄园、庄园，一句话，省省吧！这种人不存在于世。）

气候温热与气候寒冷的产区，葡萄酒有何不同

Does The Climate Of Wine Regions Affect The Style Of Wines

054

专家拿起一杯酒，用眼睛的余光扫了一下，断言：这是产自寒冷地区的葡萄酒。
有时候，他们还会说："这瓶酒，恐怕是成长于一个非常炎热的夏天。"
来自于寒冷地区的葡萄酒和来自于炎热地区的葡萄酒完全不同吗？真能一眼就看出来吗？

影响葡萄酒的六大因素里，气候占了一个重要的因素。长久以来新旧世界葡萄酒产国各执一词地争论着，气候也好，土地也罢，事实上两者对于葡萄酒的影响应该是不分轩轾。

旧世界的欧洲所处的地块属于比较年轻的土壤，变化多端，所以认为土壤才是造成葡萄酒质量的主要因素。反观新世界，恰好相反，美国、澳大利亚等地属于古老的地块，土壤的变化不明显，因此气候成了影响葡萄酒的主要质量。

虽说如此，不同的土壤对于品种还是会有极大影响的，如碱性土壤比较适合白葡萄品种，砾石、页岩、层岩之属的土壤比较适合红葡萄的栽培。除此之外，气候对于葡萄植株的影响是相当明显的。

就外观而言，产自气候寒冷地区的葡萄酒色泽偏淡，如德国的白酒，因地处北半球葡萄带的最北端，由于日照不足，有些葡萄酒的颜色甚至如水般的清澈。红酒的颜色也是如此，比如产自法国西北方的品丽珠（Cabernet Franc）红酒，较之产于法国南方地中海沿岸的同型红酒，颜色会清淡了许多，有时甚至还可直接看穿酒液。因此阳光的照射时间、热能、温度等，都会影响葡萄酒的颜色呈现。可以概略地说，靠近赤道的产区颜色比较深沉、丰富，愈远离

赤道，阳光照射力愈弱，酒的颜色也随之变浅、变淡。

葡萄酒的气味受到气候的影响也非常明显，除了品种特性的因素，如雷司令（Riesling）、琼瑶浆（Gewürztraminer），同品种的葡萄酒，会因气候的冷或热，而改变气味的呈现。产自寒冷气候区的葡萄酒，气味比较清新可辨，但有时也会显得乏味；来自温热气候区的葡萄酒则偏于浓郁，有时品种特性的气味显得模糊许多。如赤霞珠（Cabernet Sauvignon），栽植于气候温和的地方，如波尔多红酒，带有如黑醋栗之气息；若产自于气候炎热区，如澳大利亚，可酿制出宛如果酱的风味；寒冷地区，如新西兰，所植出的葡萄，酿造的赤霞珠葡萄酒，风味就显得枯乏，同时具有草本气息，使人联想起类似青椒的味道。

以葡萄酒的口感来说，影响比较鲜明的是酒酸的呈现，通常产自寒冷地区的葡萄酒，由于日照时间短，葡萄的成熟度有时比较不足，因此酸度偏强，所酿成的葡萄酒酸度鲜明；产自温热地区的葡萄酒，由于葡萄的成熟度较好，有时可能还会过熟，酸度因此偏弱，饮用时没有产自寒冷地区葡萄酒的新鲜口感。大体上而言，产自温热地区的葡萄酒口感比较厚实，而产自寒冷地区的葡萄酒口感偏于轻盈、淡雅。

怎么看出酒的年龄

How To Tell The Age Of Wines

055

拿起酒杯，摇一摇，盯着它两三秒，作出判断："这酒估计有5年以上了。"
又猜对了！
是碰巧还是真有门道？我们也可以做到吗？

人与人之间都无从精确地判断年龄，更何况是人酒之间有着如此悬殊的差距？想猜测或看出酒的正确年龄，这无异是缘木求鱼。曾听到有人吹嘘可以一矢中的立刻猜出酒的年龄，这种事情恐怕品酒功力如罗伯特·帕克（Robert Parker）也无能为力。测试方式很简单，只要把同一酒庄30个不同年份的酒分别斟入酒杯里，然后把杯子全部打混，请品酒人精确地一一写出酒的年龄，所得的结果可能是荒腔走板，令人伤心，所以请忘了这种没意义的想法。

在品酒的领域里，只能大概地判断酒龄，无法精确到看出葡萄酒有多少岁数。在葡萄酒品鉴的技巧领域里，判别葡萄酒年份的观察区域有两个部分，一个是酒缘（Rim），另一个是酒的中间色变化。

酒缘（Rim）分为最外围的水色边缘（Rim Edge）及次外围边缘之本色边缘（Rim Proper）。水色边缘会随着酒龄增长而加宽，并逐渐地散失其色。本色边缘是指从水般颜色向内朝酒眼的边缘部分，如果这部分的宽度只有数毫米宽，表示属浅龄酒或酒体比较集中的葡萄酒，同时酒液里蕴含着丰富的菁华物，或酿自果皮厚实的葡萄，或产地气候干燥、多阳光。假如这部分的边缘宽度约有1厘米，表示酒的酒体（Body）比较淡，或是成熟的葡萄酒。

酒的中间色变化可通过将酒杯倾斜获得检视，观察其精细度和各种颜色变化，同时注意酒眼（Eye）与酒缘之间的色调与饱和度的差异。对于红酒，酒缘可暗示出葡萄酒的年龄及何

时才是饮用的时间。浅龄酒或未成熟的葡萄酒，其酒缘颜色呈现出紫色，随着酒龄之增长，酒缘也随之加宽，紫色也跟着变淡、褪色，同时，棕红、砖红的色泽会加深一些。颜色转换的速度，有赖于葡萄品种的差异和采收年的特色，日照时数与降雨量也是重要的因素之一。葡萄酒颜色的转化过程阶段，在专业的术语里称之为“Browing”（褐变），换句话说，葡萄酒的成熟度有多少，褐变的程度就有多少。但这只是一般的概念，其中还牵涉到葡萄品种本身的特性。某些葡萄品种所酿的葡萄酒，其褐变转化的速度比起其他葡萄品种来得快，例如美乐（Merlot）、黑歌海娜（Grenache Noir）和纳比奥罗（Nebbiolo）。阳光过于猛烈的年份，会导致酒酸偏低，褐变的速度就有可能加快许多，反之亦然。

对于白酒而言，可判别的因素更是令人迷惘，产区的地域、阳光照射的热力和强度，都会改变颜色的外观，接受阳光照射越多，色泽越深，阳光照射较少者则颜色较浅。白葡萄酒的形态也会改变颜色的呈现，如干白酒颜色偏淡，甜白酒颜色偏金黄，此时以水色边缘来判断酒的年龄还比较可靠些。

所以观察酒的颜色变化，只能作为一种参考值，完全地仰赖色泽变化来判定酒的年龄，只能说不可预期。因此，想要精准无误地判断葡萄酒的年龄，难上加难，说穿了，当做一种品酒游戏即可，切莫过度认真。）

“挂杯”的真正原因是什么

What Is The "Legs And Tears Of Wine"

056

喝中国米酒时，老板们喜欢称赞挂杯：“瞧，多浓郁的酒质啊！好酒！”
喝葡萄酒时，老板们也同样喜欢比较挂杯：
“瞧，多香醇的酒质啊！挂杯又密又黏稠，好酒！”
但曾经喝过非常顶级的布根地酒时，并没发现有又密又黏稠的挂杯，难道不是好酒？

葡萄酒圈里经常可以看到许多的品酒人，以小圆圈的动作摇晃着酒杯，让葡萄酒呈圆形状旋转，使酒液在杯里上扬，当酒液完全静止后，此时，有些酒液会附着于杯子的内侧，并且凝聚成小酒滴往下回流。小酒滴比较浓稠或黏性较高者，可能表示酒精的含量或发酵后的天然含糖量比例较高，泪珠似的酒滴数量愈多，滞留的时间会愈长，这些都是检测葡萄酒黏性的途径。

造成这种挂杯现象的成因有三：酒精、残留糖、甘油，这三者会令液体的表面张力改变，此外酒杯的形状和材质也会改变挂杯的状态，在这种情况下，对于酒腿（Legs）和泪珠（Tears）这样的话题变得毫无意义，这种以葡萄酒外观作为辨识酒精及黏性的方式，并非完全可信赖，唯一可信赖的是您的味觉检定力。

与此同时，观察酒腿时，圆形的酒珠边缘同样会显露酒的底细，若泪珠出现小气泡，表示酒液里含有二氧化碳的成分，对于一些浅龄之红白酒而言，会赋予气泡所带来的刺痛感或类似叮咬的感觉，对于静态葡萄酒来说，出现气泡表示这瓶酒要么来自温暖的产区，要么是缺乏酒酸，假如陈年红葡萄酒出现气泡现象，则表示酒质处于崩解之状态。

上面所谈论的种种挂杯论述，对于刚刚入门的品饮人确实具有相当的吸引力，于是有信者恒信、反对者大加鞭挞的正反两种声音出现。无论如何，这算是葡萄酒的热门话题之一，

如果过度认真，全盘推翻，享受葡萄酒的乐趣也会消失殆尽。无妨当成游戏，在这里介绍几种玩法供参考。

- 第一种玩法，可以比较各种葡萄酒挂杯流速的快慢，猜测葡萄酒的酒精度和甜度。
- 第二种玩法，可以比较相同酒精度的葡萄酒挂杯的流速，看看是否流速慢的酒甜度比较显著。
- 第三种玩法，可以比较酒精度相同的葡萄酒，但分别来自寒冷地区及温热地区，看看是否流速慢的酒款，口感有偏于浓郁的倾向。

葡萄酒在杯子内侧之流速，可判断葡萄酒菁华物之多寡，与酒精的浓淡

慢	流速	快
Slowly		Fast
Good Extract		Lackiness Extract
菁华物（酒精、残留糖）丰富		缺乏菁华物（酒精、残留糖）

酒的酸度可以看得出来吗

How To Tell The Acidity Of Wines

057

渐渐学会如何辨析酒质之后，明白“酒酸”的重要性，酒的酸度可以在口腔中体会出来，就像判断两只橘子哪一只比较酸一样，颇为简单。

可是有一天，又有一品酒大师，举起酒杯，一秒钟还没跳过去，他便发出兴奋言辞：“这酒好啊！酒酸充足！”

这又是什么特技？

如何看出酒的酸度？这可能会难倒一大片的专家，与其说看出酒的酸度，不如说概略地判断酒酸的多寡。

酒酸是葡萄酒的主要成分（骨干），葡萄酒若是欠缺酒酸，则酒质会显得相当松散。酒酸可使得葡萄酒的气味更加明确，对于品酒后的结束阶段（Finish）和尾韵（Aftertaste）提供一定的支撑力，除了使酒质表现得更有活力和新鲜度之外，同时也是天然的防腐剂。酒酸可调和与减低葡萄酒的甜味，但会增加单宁酸的强度。

因此，甜度高或酒精度高、单宁酸较少的葡萄酒，需要更多的酒酸，以维持葡萄酒基本结构。但葡萄酒的酒酸若是过量，会令酒质偏酸（Lean）、艰涩（Hard），并大大地降低酒的香气，另一方面，缺少酒酸的葡萄酒显得新鲜度不足，品酒后的结束阶段显得单调、平淡、软弱不结实，同时觉得葡萄酒的结构不扎实。葡萄酒酿造转化的过程中，单宁酸和酒酸必需保持一定的平衡，若单宁酸较多，酒酸需相对地减弱一些。

葡萄酒的酒酸丰富或欠缺，会表现在外观和饮用时的新鲜度。无论是红酒或是白酒，酒酸丰富的葡萄酒，酒液会呈现比较多的亮度，外观光泽亮丽，假如缺少酒酸，葡萄酒则显得黯淡没有光泽，看起来好像陈旧的葡萄酒液体。换句话说，酸碱值（pH 值）低的葡萄酒，

除了酒的色泽鲜明外，还透着高亮度，酸碱值高的葡萄酒，表示酒酸偏低，光泽与亮度可能弱了许多，整体的酒色比较平凡。

亮度高的葡萄酒，饮用时具有相当宜人的新鲜度，尤其在舌头外围的两侧，可明显地感受到酒酸的作用，会有少许的“叮咬”感，进一步产生适量的口水，这种“叮咬”感对于白葡萄酒来说是一种赞美之词，表示酒质新鲜之意。如果酒酸过量，可能会引起口腔内部的刺痛感，甚至类似单宁酸所形成的干涩作用，使唾液的性质改变，产生收敛性的皱折感。

以葡萄酒的产区特征来说，通常来自寒冷地带的葡萄酒，普遍有高酸度的现象，主要是日照时间短，阳光的热力较弱，致使葡萄的成熟度不足，葡萄果实的酸度因而增高，所酿制出来的葡萄酒酸度也相对提高。产自温和气候区，或较炎热的产地，由于阳光照射的时间长、热力足够，葡萄果实能完全成熟，酸度因此降低了许多，所酿成的葡萄酒，酸度比较缓和，但如果酸度偏低，可能会使葡萄酒的新鲜度尽失。

下次品酒时，可以仔细地观察葡萄酒的光泽是亮丽，或是黯淡无光泽，酸或不酸？是否与上述的状态相同？试试看！趣味十足。

酒杯倾斜 45°，我们究竟看到了些什么

To Hold Your Wine Glass Leaning At 45 Degrees Angle, What Happens

058

看到身边的大师们都在聚精会神地看着他们手中的酒杯，好像每个人都可以看穿葡萄酒的今生前世。再仔细观察，他们的酒杯都呈一定角度地倾斜，斜放酒杯，才能打开葡萄酒的“芝麻门”吗？

清乾隆时，一位中书官员，出了一个对子，上联：“水部失火，金司空大兴土木”，无人回应，最后纪晓岚将之对上，下联：“南人北相，中书君是什么东西？”看到这儿不禁令人莞尔一笑。

当我们初次看到一个人，可能会从外观去猜测一个人的来历。这其中可能包括南方人、北方人，说话的口音如何，从事什么行业。但这种从外观判断的情形，只能约略地拼凑出一个大概，无法百分百一矢中的，有时还可能会有牛头不对马嘴的情况发生。

品鉴葡萄酒，首先观察的是酒的外观，将酒杯倾斜 45°，从酒杯正上方观察杯中葡萄酒，我们可以观察酒的年龄、酒区、品种甚至酒精度。为了不让环境影响酒的颜色，一般我们选择纯白色的背景来衬托酒杯。

当酒杯倾斜 45° 时，可明显看到酒的层次，通常有三个部分：

中心点的位置，在葡萄酒的专业术语里，称之为“酒眼”（Eye 或 Bowl），这上部位的颜色通常最深黯。

酒眼到边缘的区域，称为“中间色带”（Middle Colour），通常最容易察觉颜色的变化。

最外端的边缘，一个是最外围无色如水的“水色边缘”（Rim Edge），另一个是本色边缘（Rim Proper），两个边缘各代表不同的信息。

通过这些层次，我们可以观察酒的年份。

在最外围的水色边缘，仿如一层油浮在酒液的最上面，如果无法从正上方 45° 角观察，可

从酒杯的底面反视，即可发现一层透明如水的液体浮在最上层，这一层水色边缘的宽度会随着年份而加宽，同时会越来越清澈。

继续观察实体颜色的边缘，这个边缘也会随着年份产生变化。年轻的红酒，这个边缘会带有紫罗兰的色泽，愈浅龄，紫色愈深，若经过约 4 ~ 5 年的瓶内陈熟后，这个边缘会逐渐褪色，和中间色带的颜色一致，若再经过更长的贮藏时间，其颜色会转变成砖红色或橘红色，最后色泽转成琥珀色。因此，这两个边缘是观察葡萄酒年份重要的指标。

中间色带是最大的区块，也比较容易辨识。白酒的颜色随着年份增加愈来愈深，颜色从浅龄时带有微泛绿的黄色（Green-Tinted Yellows）或淡黄色（Pale Yellows），慢慢地转变成稻草色（Straw）、金黄色（Golden Yellow）、金色（Gold）、琥珀色（Amber），乃至于褐色 / 棕色（Brown）。

红葡萄酒之酒龄愈高，愈散失其色泽，颜色的变化从浅龄时的紫色色调（Purple Hues），逐步演变成黯红（Dark-Red）、宝石红（Ruby）、棕红（Brown-Red）、红褐色（Mahogany）、橙色（Orange）、砖红色（Brick），乃至于染有红色线晕之琥珀色（Amber），呈现出红葡萄酒成熟和陈年之色泽。

继续观察酒的产区。

从酒眼（Eye）或酒窝（Bowl）的色调可以发现它来自于哪一类产区，虽然不是绝对，但普遍来说，酒眼或者酒窝颜色深的葡萄酒产自于纬度靠近赤道的葡萄产区，这种色泽深的葡萄酒，可预测到在舌间会有强烈口感。换言之，颜色较浅的葡萄酒，酒质比较细致优雅，这种酒通常来自离赤道较远的葡萄产区、或较寒冷的产区，或生长的那一年欠缺阳光照射。

再来观察酒的品质。

实体边缘可透露一些信息。如果这个边缘密度高，比较高的可能性是酒体扎实、酿得不错的酒；如果这个边缘看上去颜色稀疏，有可能那一年的葡萄在成熟期时雨水比较多，要不然，就是破皮率比较高。

通过中间色带的颜色，也可对葡萄酒的品质进行一个综合性的观察。白葡萄酒和红葡萄酒的不同的颜色代表了它们处于不同的时期。

葡萄酒的视觉，可以解读葡萄酒的部分内容，却无法一矢中的，但这也正是品酒的乐趣之一，饮客们，敞开心胸吧！享受品酒的不确定性和猜中葡萄酒时的愉悦快感。

红葡萄酒各阶段颜色变化

未成熟的	成熟转换期	已成熟	老化期	衰竭期
Immaturity	Transition	Maturity	Old	Too Old
Bright Purple	Plummy Red	Red-Brown	Rich Mahogany	Drab Brown
鲜亮紫色	红李子色	棕红色	浓红褐色	淡褐色

白葡萄酒各阶段颜色变化

浅龄或北部形态	陈年醇化中	成熟或南部形态	已成熟	衰竭期
Young or North	Aging	Ripe or South	Matured	Too Old
Pale Yellow-Green	Yellow	Yellow -Gold	Deeper Yellow	Gold/ Ambers
浅黄 - 绿	黄	金黄	深黄	金色 / 琥珀

拿起酒杯一定要不断地摇呀摇吗

Is Swirling Glasses A Gesture We Muse Do While Tasting Wines

059

为了成为像样的酒客，第一课就是关起门来练习摇杯。要摇得漂亮摇得自然，只动手腕不动肩膀，摇得酒液翩翩起舞却不要飞出来弄湿自己的白衬衫。

摇着摇着，不禁纳闷，这酒杯，要摇多久才算摇够？顺时针摇还是逆时针摇？所有的葡萄酒都要拿起来就摇呀摇吗？是否有一些酒是不需要也不能摇的？

在品酒的会场，或在某些宴会的场合里，经常看到有些人以优雅的姿势，自然而然地以细小的圆形状摇动酒杯，摇酒杯有什么作用吗？

当摇杯时，酒液上扬，会附着在酒杯的内壁，与空气接触氧化后，可从酒液里释出更丰富的气味，品酒闻气时，可获得更浓郁更多样的气息，有助于判断葡萄酒的气味特色。为了使摇酒杯的动作轻松容易，首先要先懂得如何握持酒杯，其目的不外乎避免导温给酒杯里的葡萄酒，除非你想要温热杯子里的酒液，才可用手掌托住杯体，不然，应以手拿酒杯的杯脚或杯底，将杯脚置于拇指和一只或两只手指中间轻握，如此可避免导温，这种方法是最轻松的拿杯法。不少品酒专家发现持握着酒杯的杯脚，可让杯子的操控性更佳。

懂得握持酒杯的方法后，接着了解如何摇动酒杯。这里有一些建议，请跟着以下所说明的方式，尝试旋转酒杯：若您是右手持杯者，您会发现以反时针方向旋转杯子，可轻松地做出这个动作，假如您是左撇子，可以试着以顺时针方向旋转杯子。假如还不习惯旋转酒杯，可将杯子先置放于桌面，练习旋转，直到流畅，然后再腾空旋转。

葡萄酒气味分子根据其挥发性、当时的环境温度以及酒杯是否经过旋转摇动，而会有不同的呈现。气味经常因此而有次序地显现出来，这就是为何需要在不同的状态和时间来闻气。通常品酒时会不断反复地摇动酒杯，以求获得更多来自酒液里的香味信息。

至于摇动酒杯多久的时间，并没有硬性规定，但根据个人的观察，以及自己的习性，建议时间的长度约 3 ~ 6 秒，即可达到摇动酒杯的目的。并不是所有的酒都需要摇杯，有些酒质比较轻盈、淡雅的酒便不宜多摇，反而在静置下可获得比较多的芳香气息，尤其是具有花香气息的酒款，如来自法国卢瓦尔河的密斯卡得（Muscadet）干白酒。起泡葡萄酒以及香槟无须摇酒，愈摇酒杯，气泡散失得愈快，到最后风味尽失，可说是画蛇添足，多此一举。 ）

到底葡萄酒有多少种气味

How Many Odours To Describe Wines

060

经常见到专家们拿起酒杯，皱着眉头深深一闻，凝思片刻，
开始说：梅子、胡椒、皮革、松木、黑醋栗、雪茄盒、野兽、猫咪、拖鞋、泥土……
品酒师们闻完酒之后说出来的名词总是非常吓人，再说了，
什么黑醋栗，大部分人不懂。
葡萄酒是个味道万花筒吗？哪来的这么多味道呢？

在葡萄酒鉴赏的领域里，有视觉、嗅觉、味觉、触觉，还有未被列入正式品酒项目的“听觉”，其中视觉、味觉和触觉等，属于客观因素，嗅觉则被列为主观因素，近乎各说各话的境界，所谓：“公说公有理，婆说婆有理。”

经常看到品酒大师们在品酒之后，发表品酒心得，各抒己见。一瓶葡萄酒，在多位品酒大师的叙述下，葡萄酒的气味可能多达十几种，甚至更多，真是阿弥陀佛！说到这里心里直发毛，怎么闻也闻不到大师们所说的那么多种气味，可要好好地自我检讨一番，然后努力地学习嗅闻酒香。

据说，目前所发现的葡萄酒气味多达 500 种以上，翻遍了许多的葡萄酒百科全书与字典，如 *Oxford*、*Wines and Spirits Encyclopedia*、*2000 Mots du Vin*、*The Dictionary of Wines and Spirits* 以及 *Knowing and Making Wine* 等多本权威书籍，也没有任何的论述，最后只有放弃一途。这些书籍只谈到气味的种类、划分，并没有提及所有气味的细目。再翻阅一些比较具有知名度的书籍，也都没有任何的迹象显示 500 种气味的叙述，唉！真让人气馁，不知这 500 种气味从何而来？下次遇到大师们，可得好好请教一番，他们的脑子里能记得几种气味？说不定有 800 或 1000 种气味！

根据 Sotheby 的 *World Wine Encyclopedia*，所论述的气味章节“The Smell or ‘ Nose’ of a Wine”，曾提及有经验的品酒师，可以分辨葡萄酒的气味超过 1000 种以上，

但只看到数字，同样没有提到气味的种类是有哪些，气味名称也没有详细地排列出来，这可能又是一个无解的答案。

事实上，在众多书籍里，叙述葡萄酒气味最多的，当属 *Oxford* 百科全书，有个斗大的 Aroma Wheel 分类图，将葡萄酒的气味划分为 12 大类，再区分为几个小类，每个小类里，又有几种气味的名称（94 种气味）。但是比较遗憾的是，许多专业书籍，除了少数几种气味外，并没有特别指出，什么气味来自哪一种葡萄品种、葡萄酒、土壤、橡木桶贮存，或是其他因素所造成。

既然找不到 500 种气味的说明，只好根据 1980 年，以及后来美国加州大学 Ann C. Noble 女士针对品酒所设计的专业术语，提供给葡萄酒喜好者参考！

以下所列出的气味，还不及 100 种，似乎距离 500 种气味相当地遥远。市面上有一种品酒练习用的酒鼻子香精种类超过 100 种气味，而且有的并不在 Aroma Wheel 之图表里，的确令人有些纳闷，不知是否也有各说各话的情形发生？

19 世纪末葡萄酒大师 T. G. Shaw 曾说过，品酒里最主观的莫过于闻味，每个人都有自己的偏爱用字，有些人总是喜欢形容红酒有黑醋栗的气味，似乎在他的眼里，没有其他更贴切的专业术语来形容红葡萄酒的好，这也无妨，何必计较呢！总比起某些连形容词都无法说出口的人看上去“专业”，不是吗？

Aroma Wheel 之 12 大类气味 (94 种气味)

类属	从属	气味
Fruity 果香	Citrus 柑橘	Grapefruit 葡萄柚，Lemon 柠檬
	Berry 浆果	Blackberry 黑莓，Raspberry 野莓，Strawberry 草莓
	Tree Fruit 灌木水果	Cherry 樱桃，Apricot 杏果，Peach 梨子，Apple 苹果
	Tropical Fruit 热带水果	Pineapple 菠萝，Melon 香瓜，Banana 香蕉
	Dried Fruit 干燥水果	Strawberry Jam 草莓酱，Raisin 葡萄干，Prune 梅子，Fig 无花果
	Other 其他果香	Artificial Fruit 人造水果气味，Methyl Anthranilate 香精
Vegetative 蔬菜味	Fresh 新鲜	Stemmy 梗（或茎），Grass Cut Green 新割草味，Bell pepper 青椒，Eucalyptus 桉树 / 桉树属，Mint 薄荷
	Canned cooked 罐装熟食蔬菜味	Green beans 青豆，Asparagus 芦笋，Green Olive 绿橄榄，Black Olive 黑橄榄，Artichoke 朝鲜蓟 / 洋蓟
	Dried 干燥的（脱水的）	Hay straw 干草，Tea 茶，Tobacco 烟草
Nutty 核果味	Nutty 核果味	Walnut 胡桃，Hazelnut 榛果 / 榛子，Almond 杏仁
Caramelized 焦糖味	Caramelized 焦糖味	Honey 蜂蜜，Butterscotch 奶油糖，Diacetyl (Butter) 牛油，Soy sauce 酱油，Chocolate 巧克力，Molasses 糖蜜
Woody 木头气味	Phenolic 酚的	Phenolic 酚的，Vanilla 香草
	Resinous 树脂气味	Cedar 西洋杉 / 香柏，Oak 橡木
	Burned 灼烧味、烧焦味	Smoked 烟熏，Burnt toast 烤吐司，Coffee 咖啡
Earthy 土味	Earthy 土味	Dusty 灰尘，Mushroom 菌类
	Moldy 发霉的，腐臭的	Musty (Mildew) 霉臭 / 发霉，Mouldy Cork 腐臭的木塞味
Chemical 化学药味	Petroleum 汽油味	Tar 柏油，Plastic 塑料，Kerosene 煤油，Diesel 柴油
	Sulfur 硫磺	Rubbery 橡胶似的，Hydrogen sulphide 氢化硫，Mercaptan 硫醇，Garlic 大蒜，Skunk 臭鼬，Cooked Cabbage 煮熟的甘蓝菜 / 包心菜，Burnt Match 燃烧中的火柴，Sulphur Dioxide 氧化硫，Wet wool/Wet dog 浸湿的羊毛 / 狗腥味（形容动物之腥臭）
	Papery 像纸味的	Filter pad 滤纸垫味，Wet Cardboard 湿透的硬纸板味
	Pungent 刺鼻味的	Ethyl acetate 乙基乙酸盐（醋酸盐），Acetic acid 醋酸味的，Ethanol 乙醇 / 酒精，Sulphur dioxide 二氧化硫
	Other 其他	Fishy 鱼腥味，Soapy 肥皂味，Sorbate 山梨酸盐味，Fusel alcohol 杂醇油味
Pungent 刺鼻性气味	Hot 热感的	Alcohol 酒精
	Cold 冷感的	Menthol 薄荷醇
Oxidized 氧化气味	Oxidized 氧化的	Acetaldehyds 乙醛（退热剂）
Microbiological 微生物气味	Yeast 酵母	Flor Yeast 漂浮酵母（上发酵），Leesy 沉淀酵母味（下发酵）
	Lactic 乳的	Lactic Acid 乳酸，Sweaty 汗臭，Butyric acid 酪酸的（牛油）
Sauerkraut 泡菜味		
Other 其他	Mousey 鼠臭味，Horsey 马腥味	
Floral 花香味	Floral 花香味	Geranium 天竺葵，Violet 紫罗兰，Rose 玫瑰，Orange blossom 橙花，Linalool 沈香（菇）醇
Spicy 辛香料气味	Spicy 香料味	Liocrice 甘草，Anise 大茴香，Black pepper 黑胡椒，Cloves 丁香

葡萄酒里那成百上千的香味是真的吗？从何而来

There Are Hundreds Of Arora Inside Of Wines, Where Are Them From

061

为什么品酒大师们能发现葡萄酒里各种各样的气味？这些气味是从哪来的呢？是用来酿酒的葡萄香气比较复杂（能有树皮的味道），还是酿酒师在酿造过程做的把戏？因为喜欢老婆送的皮衣，所以把皮革的味道也做到酒里去？不会是因为收葡萄的机器，把葡萄园里的一只皮鞋一起收到葡萄里去榨汁了吧！

受过专业训练的品酒人，可经由葡萄品种特有的气味，辨识出葡萄酒是由何种葡萄所酿制，但如果以多个葡萄品种调配酿成的葡萄酒，可能无法正确地判断出所有的品种，乃至于比例。

当我们嗅闻从葡萄酒释出的气味时，可能想了解葡萄酒的气味来自何处。葡萄果实是理所当然的主要成分之一，没有葡萄，所有的一切都不存在。然而，影响葡萄酒气味的不只是葡萄本身而已，还有其他的因素存在，这些因素，除了葡萄之外，尚有：土壤、发酵与酵母、橡木桶以及瓶内陈年。

土壤

土壤会直接影响葡萄皮是一定的，而果皮正是葡萄酒原始气味主要的来源。葡萄种植于不同的土壤，如碱性的石灰岩、白垩土，与酸性的沙质土壤，或肥沃的冲积土，或火山灰土壤，采收后所酿成的葡萄酒，呈现出来的酒气，会有相当大的差异性。当品酒人闻到梅多克（Médoc）或格拉夫（Graves）葡萄酒里的土味，德国默索尔白酒（Mosel）或北隆河（Northern Rhône）罗第（Côte Rôtie）的矿物气息时，就不会觉得不太真实，因为这些气息正好是当地土壤的呈现。因此，土壤可说是直接影响葡萄酒气味及口感的首要因素之一。

橡木桶

以新橡木桶或旧橡木桶发酵、贮藏，所产生的最明显的气味有烟熏味和橡木味。除此之外，对于红酒，经常会产生辛香料（肉桂、甘草）、杉木、雪茄盒等多样化的气息。于白酒，经常性出现黄油、香草、吐司或辛香

料气味。而香草气味，经常使人联想起法国布根地产区的霞多利（Chardonnay）白葡萄酒，以及新世界诸国的同品种葡萄酒。橡木桶的使用还区分为欧洲（法国）橡木与美洲（美国）橡木，两者所提供的气味有所不同，美洲的橡木有鲜明的香草气味，欧洲的橡木比较细腻，香气不太强烈。葡萄酒置放于橡木桶内，说穿了，就是浸泡在木桶里，使之产生浓郁的橡木气味，这个气味，目前正是许多人评定葡萄酒好坏的指标，唉！似乎有些过于武断，因为有橡木气息，不见得是来自于橡木桶，有可能是浸泡橡木片，或者添加橡木精而来。

发酵与酵母

葡萄酒发酵过程里，会赋予葡萄酒特有的气味，发酵中的酵母，也会直接影响酒的气味，然而这种分析是不太容易的。香槟的酿制着重于酵母的选择以及酒的调配技术，发酵后，还需进行去渣的程序，因此，气味中带有酵母的残渣味。因为酵母能影响酒的香气，所以一些低温发酵或提早装瓶的白葡萄酒（特别是澳大利亚的白葡萄酒），特别挑选一种名叫"R2"的酵母进行葡萄酒的酿制，酿成的葡萄酒，带有类似葡萄柚的气味。可见在葡萄酒的酿制过程里，无论是发酵或者酵母的种类，都会影响葡萄酒的气味。

瓶内陈年

最后影响葡萄酒气味的是瓶内陈年的甘醇气息，这是由于瓶内葡萄酒在缺氧的状态下，构成分子相互的影响，导致葡萄酒逐渐地复杂化，气味也跟着复杂起来。这个部分是酿酒人最无法预测与控制的一个环节，主要是贮藏的环境、温度，以及酒窖主事者对于葡萄酒的照顾和关心程度而定。曾有一个知名酒庄，将同款同年份的葡萄酒，分置两个不同地方的酒窖贮藏，经过 25 年后，各开启一瓶葡萄酒品尝，结果，颜色的表现，一深一浅，气味一结实、一平淡，酒的口感也有很大的区分，这是实际发生的情形。假如，您曾在某个庄园原产地，品尝过某款的葡萄酒，下回品尝到贮藏于他处的同款同年葡萄酒，误判的几率相当地高（可能 100% 的几率）。

葡萄酒是相当脆弱与细致的酒款，除了上述的因素外，葡萄酒的运送、贮藏，诸多的状况与外在环境，都有可能影响葡萄酒的气味，如汽油、油漆、樟脑，甚至有人将葡萄酒置放于厨房的冰箱里，鸡、鸭、鱼、肉、蔬、果等，也有可能影响葡萄酒的气味。

据悉，目前被发现的葡萄酒气味超过 500 种以上，有的人还宣称超过千种以上，不过，经常出现的气味大概只有百来种，有好有坏。葡萄酒爱好者，无需为了是否能分辨 1000 种的气味而懊恼，假如您拥有分辨千种气味的能力，您的日常生活肯定也不怎么快活吧！

专家们如何能闻出喝出酒里那么多味道

How Could The Wine Experes De ne Ove Such A Lot Of Arona Inside Wines

062

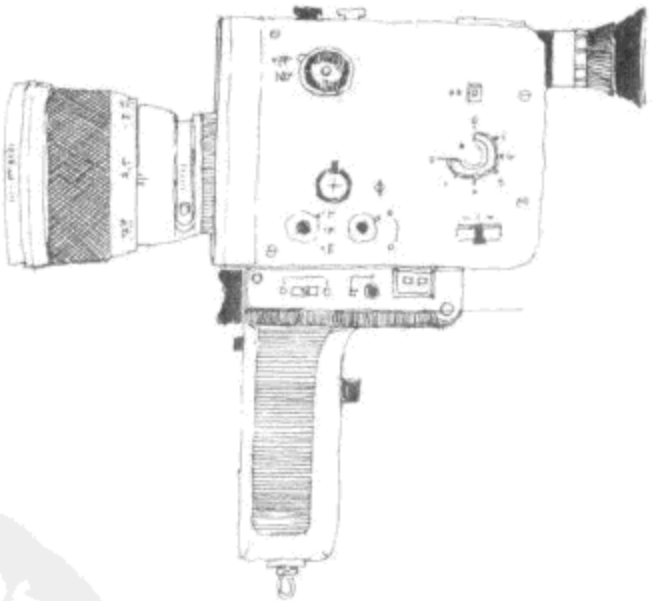
他们是因为背下整个味道表，然后随机念出几个名词吗？
说实在，许多被他们说出来的香气我们并不懂得究竟是什么。
专家们是经过特别训练，还是真有嗅觉天分？

在许多的品酒场合里，可经常看见品酒专家们，举起酒杯后，经过眼睛的观察，鼻子的嗅闻，最后喝入口中，紧接着一一地叙述酒的香气、味道、口感以及余韵，如果以最直接的方式来说，这种能力称之为气味的“记忆力”。

是否一般的葡萄酒爱好者，都能具备这样的能力？或者需经过特别的训练，才能成为葡萄酒品鉴专家？老实说，每个人都具有同样的能力，只是不知道如何使用这个能力而已。就好比写书法，每个人都懂得写，但是想要写得行云流水，则必须积累练习，两者之间有异曲同工之意。

当专家们在品酒时，嗅闻到从酒杯里释放的气味，开始比对头脑所存放的“记忆”，而这些“记忆”可获自平时的练习积累，也能来自刻意的专门训练。“记忆”有多少，所能辨识的气味就有多少，但这并不意味着未经过练习或训练的人，就无法嗅闻到从酒杯里释出的气味。事实上，无论是一般人或者专家，所闻到的葡萄酒气味都一样，只是无法从“记忆”里去作比对。其次，葡萄酒圈里有自己的专业术语，不熟悉术语的人，找不到合适的语言来形容、来叙述葡萄酒的种种，而葡萄酒专家们，脑子里一大堆的术语与专业字眼，说出来后，外行人听得一头雾水，马上肃然起敬；内行人则马上激起一股较劲的想法，绞尽脑汁，找出与他人不同的形容词，以表示与众不同，鹤立鸡群。每个行业都有圈内的专业术语，即是我们所谓的行话，除了品酒的功力需努力外，还需兼顾着品酒的表达语言。

葡萄酒喜好者若是阅读过某些葡萄酒书籍或杂志里的专家群之品酒文章，您可能会发现一瓶葡萄酒在专家们各抒己见后，似乎不是在讲一瓶酒，而是许多款葡萄酒；品酒专家有多少，葡萄酒的“酒格”分裂就有多少，到最后葡萄酒也忘了自己是啥！如果我是一瓶葡萄酒，只想说一句：“我招谁惹谁了！”



单宁！单宁！单宁！你究竟是什么

Tannin, Tannin, Tannin, Who Are You Indeed

063

葡萄酒大师们摇着酒杯，深呼吸，饱含一口，咕噜咕噜，皱着眉头，若有所思地说“单宁酸太重”、“单宁酸松散”、“单宁酸柔和”、“单宁酸像一块丝绸”……
单宁单宁，它究竟是什么东西呢？如何寻找它？如何感受它？

单宁是指单宁酸，是葡萄酚类物质里的一个类别。它来自红葡萄的果皮，引起葡萄酒的苦味与收敛性两种性质便源于此。单宁酸是红葡萄酒的天然防腐剂，同时也载负着葡萄酒陈年与酒质发展的重要任务。

有人曾经问及白葡萄酒是否有单宁酸的存在？当然存在，有些白酒也具有少量的单宁酸，并非完全不存在。比如，以红葡萄酿成的白酒，虽然果肉在酿造时并没有和果皮一起浸泡，但在榨汁挤压的过程里，虽然有号称高科技的压榨器，可杜绝红葡萄的果皮中的单宁酸进入汁液，但无法百分百的功效，还是会有微量的单宁酸渗入葡萄汁液内，酿制完成的白酒仍然会保留这些稀微的单宁酸。另一种情形是当葡萄酒被贮藏在橡木桶内，经过一段时间后，橡木桶的橡木会释出单宁酸，渲染葡萄酒液，白酒也因此有了微量的单宁酸。

首先，当品饮者喝进一口红酒，存在于葡萄酒内的单宁酸便会开始产生苦味，还会出现辛辣感和芳香气息，在口腔内单宁酸可使产生“干”和“皱折”现象，影响的范围涵盖舌面、上腭、唾液，特别是两颊的部分。单宁酸所呈现的现象很容易与酒酸混淆，因为“干”的感受颇为相似。

单宁酸收敛性的特质，是其内部的分子和唾液里的蛋白质结合，产生凝结的效果，破坏口腔的滑润，使舌面、上腭有干涩的感觉，有时进而使内侧上下牙龈或牙床产生脱水和皱折感。

其次，苦味对于浅龄葡萄酒（Young Wine）来说，单宁酸如影随形地占有支配性的分量，所以常被称为重度单宁酸的葡萄酒（Tannic Wines）。苦味只是单宁酸呈现诸多风味中的一种味道而已，单宁酸未必一定带有苦的味道，只有单宁酸过于粗糙及过量的情形下，才有可能产生苦味。以成熟度足够的葡萄所酿成的红酒，苦味比较低，甚至几乎感受不到苦味的存在。

具有相当成熟度的贵族（Noble）葡萄品种，葡萄的单宁酸的质地相对地优异许多。

品鉴红酒时，整体的均衡度需仰赖酒精、酒酸、单宁酸，以及其他产生美好气味的萃取物，如果只强调单宁酸而摒弃其他的部分，充其量只能说是单宁酸过多的红酒，终究无法进入均衡度优异的葡萄酒境地。当品酒人在陈述单宁酸的种种时，说明的部分偏重于“质”而非“量”，因此品酒时所体验到的感受和所用的形容词有微量、中等量、过量等，有许多词汇可说明单宁酸的质感，质的部分如：单宁酸柔和、单宁酸粗糙等。

形容单宁酸的作用时，如果在口腔里的作用是整个散开的，或者无法断定集中在口腔里的某一个区块，这种情形称之为“松散”或“不集中”。质地优越的红酒，单宁酸的呈现势必集中在口腔里的某一个区块，有时甚至有两三个区块。通常显现的区块在上腭的凹陷处，或者同时也出现在舌面的前缘、上下牙龈内侧。

最后是单宁酸作用的模式，质量佳的红酒，单宁酸的作用是渐渐地呈现出来的，由弱逐渐变强，这种红酒的单宁酸，在术语里称之为“柔顺的（Supple）”。质量较差的红酒，虽然有丰富的单宁酸，可是单宁酸的作用，却是瞬间显现出来，这个意思是，当饮下红酒时，整个口腔马上有“涩”的感受，而非数秒钟之后，才慢慢地显现出来，这种单宁酸被形容为“粗糙的（Rough）”或“粗劣的（Coarse）”。

目前全世界的饮家在啜饮红酒时，单宁酸重的红酒似乎有愈来愈受青睐的趋势。唉！只想说：“问单宁酸为何物，教红酒生死相许。”红酒不能离开单宁酸，没有单宁酸便奄奄一息，喜好重口味的饮者，不能喝单宁酸弱的红酒，少了单宁酸，喝了之后心神不宁。

什么影响着葡萄酒的酒体、酸度、酒精、单宁、后味

What Are The Elements To Affect The Body, Acidity, Tannin And Aftertaste Of Wines

064

酒体强壮、酒体瘦弱，酒酸充足、酒酸疲乏，酒精强、酒精弱，单宁酸结实、单宁酸松散，
余韵悠长、余韵短促。说起葡萄酒，
每个人都变成文学家和质检员，
这些所谓的强和弱、瘦和肥、长和短，是受到什么的影响呢？也就是说，
是不是葡萄的皮，决定了它的单宁酸，
葡萄的肉，影响着酒体抑或其他味道？

优质葡萄酒的秘诀是要有好的葡萄，均衡度佳的葡萄酒需有均衡度优越的葡萄原料。葡萄植株于开花期后，葡萄果实逐渐地转变成生硬的绿葡萄，果实里含有20g/L（克/升）的糖分和20g/L的葡萄酸（酒石酸及苹果酸），此时果实的酸味令人难以忍受（30/L的糖分只能均衡1g/L的酒石酸，所以酒酸的强度可想而知）。

葡萄果实经光合作用糖分逐渐地增加，酸的成分慢慢地减少，特别是苹果酸转成营养成分。当葡萄果实成熟后，糖分的含量约有200g/L，葡萄糖与果糖约各占一半；葡萄酸约有6g/L，酒石酸约有四分之三，苹果酸约四分之一（气候愈热苹果酸的耗损越多）。

果实的菁华物比率端视于葡萄的种类、种植地区、该年的气候以及所酿成的葡萄酒形态而定，但是采收时，葡萄的均衡情况会反映在最终所酿成的葡萄酒中。糖与酸是均衡的主体，但并非是采收葡萄时唯一的决定因素。当果实成熟，也达到最高的含糖量时，并不见得是酿酒人所期盼的葡萄采撷时间。白葡萄需提早采收，方可保存比成熟果实更多的葡萄酸以及白

葡萄应有的芳香物质，原因在于葡萄达到糖分含量最顶点成熟阶段前，芳香物质的均衡条件最为理想。

对于红葡萄而言，采收的时间会尽可能地延后，只为能够从果皮上获得更丰富的单宁酸，如此可促进酒的口感、质地和芳香度，所以葡萄的成熟度直接影响葡萄酒的质量。红葡萄酒需有一定量的酒精、芬芳物质、成熟的单宁酸，才足以成为优质红葡萄酒，假如欠缺应有的葡萄酒架构，那么葡萄酒的质地势必大打折扣。优异的葡萄果实所酿制的葡萄酒，结构会呈现出四平八稳的质感，在结束阶段里可以承接应有的特征，余韵也会朝向好的方面一一表现出来。

整体而言，不管酿酒的工艺如何进步，虽然可以采用人为的干预葡萄酒的品质特点，但最原始的特征仍无法改变，有了杰出的葡萄才有可能酿制出优异的葡萄酒。所谓葡萄酒的“均衡”，追根究底，只能说“好的葡萄酒从葡萄园即已决定”。

余韵、结束和长度有何区别

What Are The Differences Among Aftertaste, Finish And Length Of Wines

065

他缓缓地说："余韵像袅袅的烟一样悠长，约有5秒的时间。"
他继而缓缓地说："收结干净，After Taste起码超过10秒。"
对我们这些脑海里的葡萄酒名词七零八落的人来说，最害怕的就是听到大师们冒出原文混合着中文的外星语，不知所云，问了还要小心遭白眼。
好吧，现在要弄清楚，吞下葡萄酒之后，还有多少名词来表达它？

在一本 *Understanding Wine* 品酒艺术的书上，提及品酒专家们经常被问及的"Finish"（结束）、"After Taste"（余韵）、"Length"（长度）这三个专业用语的特点与差异性。诚然，"After Taste"是"Finish"的一部分，而"Length"兼具说明两者的专业用语。也就是说，余韵和结束有各自的长度。

我们从品酒之始到结束细描述整个品酒过程。当品饮时，葡萄酒接触到舌头之初，这个开始阶段之专用语是"Attack"（攻击），有意思吧！好像品酒人全副武装地应付葡萄酒对我们进行攻击，接着就是"Development"（进展）或"Evolution"（推进），也就是葡萄酒在口腔里的变化，可能酒质逐渐地升华，也可能慢慢地变差，然后进入"结束"状态。

所谓"结束"状态，是指当品酒人吞下葡萄酒那一刻开始，紧接着，喉头、口腔产生片刻的空白，最后随之而来的是气味回韵涌现与滞留，直到气味的余韵完全地消失，这整个阶段称之为"结束"。

而气味的回韵和滞留的这一段，称之为"余韵"状态。在品酒人的观念里，香气滞留口腔的时间愈久，余韵愈长。通常余韵在3秒钟以下，属质地普通的葡萄酒；3～5秒钟的长度，被列为回味中等的葡萄酒；5～7秒钟属中上酒质；7秒钟以上被称为优异的酒款。但是余味必须是舒适且令人愉悦的气味感受，而非使人无法忍受的异味。

从上述的两种情形可以分辨出,“结束”是品酒的一个阶段,这个阶段里有数个状态,而“余韵”是这个阶段中的一部分,出现在“结束”的末段,表示在葡萄酒吞下后,气味及味道持续存留的感觉,无关酒的质地。“长度”可兼具说明结束的长度以及余韵的长度。

所有的品酒感觉,包括对于葡萄酒质地味道以及气味的感受,如果感觉是属于两极化的,有可能是葡萄酒的酒酸(Acid)过多或单宁酸(Tannic)过重,过于坚硬(Hard)或者太过柔弱所导致。假如存留在口内是属于过于坚硬、粗糙的感觉,那么会破坏或控制整个“余韵”的状态;若是存留在口内是属于过度柔软的感觉,好像缺少某种支撑物,会使“余韵”的状态显得短促、无力。

因此,我们经常这样形容这三个部分,例如说,结束干净无杂质,余韵悠长,带有梅子气息,长度约3秒。

品饮葡萄酒

均衡与和谐是同一个意思吗

Balance And Harmony

066

有时候说这酒很均衡，有时候夸这酒很和谐，说的都是同一个意思吗？
夸的是葡萄酒的哪一个部分呢？

均衡（Balance）是指葡萄酒所有原始成分的糖、酒酸、酒精、单宁酸、果香及气味相互间之协调性所构成的均衡度。

以白葡萄酒而言，需讲求酒精含量、酒酸与甜度的整体均衡感，若能达到这个目标，假以时日，可进入到所谓的和谐阶段（Harmonious）。对于红葡萄酒而言，达到和谐阶段除了酒精、酸甜之外，还有单宁酸的影响，形成三足鼎立的形态。无论白酒或是红酒，内部的成分构成等量的平衡，甚至是相互的抗衡，即使未达所谓的成熟阶段，都能视之为均衡，可是无法形容为具有优异的和谐性。如果葡萄酒的成熟度不足，酒质的均衡性可能较差，但在葡萄酒进入成熟醇化后，它的均衡性和协调性也可能达到一致，此时的葡萄酒方可称之为具有和谐性的葡萄酒，属最佳状况的高峰期葡萄酒。

从上面的解释中可以明白，浅龄、发展期及成熟期的酒都可以是均衡度佳的葡萄酒，但也只是酒液中分子间的均衡而已，还称不上是和谐性。葡萄酒和谐性的境界比均衡度还高，需要经过一段时间的成熟、醇化，即是一定时间的瓶内陈年（Bottle Age），经过缓慢、漫长的洗礼后，酒的各个分子逐渐融合，此时酒不只是拥有优越的均衡度而已，它变得单宁酸柔和、酒酸驯服、酒精甘醇不刺激，可谓“一团和气”。可见，均衡的葡萄酒易得，和谐的葡萄酒难求。想品饮到具有和谐性的葡萄酒还要看运气，不是付出金钱就可轻易获得。

和谐性是葡萄酒的最佳状态，但并不是昂贵的酒便可达到这个状态，岁月与修养是金钱买不回来的。

酒体怎么感受

How To Tell The Body Of Wine

067

酒体，应该指的就是“酒的身体”吧。于是有人形容“酒体丰满”、“酒体适中”、“酒体瘦弱”，就像看到胖子、瘦子，颇好理解。但是，有时候大师们会因酒的“身材”而争论起来，大师A说这酒胖，大师B说它不胖，于是突然想到，葡萄酒在我们的唇齿之间，怎么去知道它是胖还是瘦呢？

“Body”一词，有人翻译成酒体，也有人翻译成体容，译名多种，使人无所适从，有时为了顺应时下的用语，只好以酒体作为这个专业术语的译名。

根据许多专业书籍的解释，酒体的意思如下：葡萄酒在口中所被感受到的重量以及满足感。浓郁的葡萄酒可感受到酒质菁华物的丰厚及成熟度，并有较多的酒精、甘油，所以酒体并不是单指酒精而已。酒体是比较不容易解释的概念，其内容涵盖了气味的浓度、质地密合度及酒精的含量等。酒体有时被单独理解为酒精含量，当然，丰郁的酒精是酒体必备的条件之一，然而若将气味和质地密度排除于外，剩下的应该只有酒精的“热”。若我们换个方式来说，德国冰酿葡萄酒（Eisweins），其气味香浓，而且具有相当的黏性，可是酒精度偏低，能因为它缺乏酒精，而说是酒体较单薄、如“水”质感的葡萄酒吗？

因此，可以将酒体分成广义和狭义两种内涵。当我们解读葡萄酒整体的酒体时，以广义的内涵来说明比较妥当。

广义的内涵包括了葡萄酒的气味浓度、菁华物含量及酒精。

狭义的内涵则指酒精含量。酒精度低于12°，属淡质型葡萄酒，多数白酒与北方形态红酒属这类酒质葡萄酒；酒精度介于12°～13°，属中质型葡萄酒，大多数葡萄酒属这类型，如波尔多和布根地等地区的酒；酒精度高于13°，属重质型葡萄酒，在法国，典型的产区是罗讷河谷（Rhône），许多葡萄酒的酒精含量都有13°，有的酒精度甚至于超过14°。

时下，整个葡萄酒圈都比较侧重于狭义的用法。21世纪以来气候逐渐变暖，葡萄果实糖分含量有偏多的情形，导致所酿出的葡萄酒，酒精度可达到13°或13°以上，如果这种状况一直持续下去，向来被称为中质型的波尔多葡萄酒，可能将被归类在浓郁酒质的类型里面。面对这种大自然所引发的洗盘，不知是否需针对酒体的狭义解释稍作调整？

橡木桶是葡萄酒身份的象征吗

Does The Barrel Symbolize The Quality Of Wine

068

总是不断地看到听到“桶内陈年”、“桶年存放”，把葡萄酒放在橡木桶里这个过程有多重要？相当于出国留学镀一下金吗？
“啊！橡木味很重！”是一句赞词？还是贬损的话？

又是个一翻两瞪眼的提问，这问题类似长得好看的人是否就代表有文化？无法给确切的答案。

葡萄酒的质量似乎已经和橡木气味纠结在一块儿，无可否认，许多质量优异的葡萄酒经过橡木桶贮藏后，在饮用时散发出淡雅柔和的橡木气息，令人陶醉沉迷其中，但有橡木味并不表示好质量的象征。有些酿酒厂在酿酒的过程中，未必会将葡萄酒置入橡木桶里发酵或陈年醇化，使之自然产生质地优雅的橡木气味。目前有些葡萄酒的橡木气味的获得，可能来自酒槽所浸泡的橡木片、橡木棒，更甚的可能是香精添加物。以大酒槽置入橡木片、橡木棒作为气味的媒介物，在酿酒界称为“新酿酒法”，所酿制完成的葡萄酒，也能具有鲜明的橡木气味特色。

以橡木气味作为质量导向趋势的今天，一般消费者很难分辨橡木气味是否来自橡木原桶，有些人甚至认为浓郁的橡木气息是好酒应有的特色之一。事实上许多商业形态的葡萄酒，为了讨好消费者的口味，刻意地调配出厚重的橡木味，有时反而令人生厌，理由无他，因为橡木气味掩盖了葡萄酒应有的原始气味、果香，让人感觉是在饮用一杯只有橡木味特色的葡萄酒。

真正耐人寻味、隽永的葡萄酒，需在橡木桶里慢工出细活地培养一段时日，方能让酒质逐渐圆融细腻，当品饮人喝下一口葡萄酒，可隐隐约约地领略橡木气味的美，有这种感受的葡萄酒才算得上珍品。

当葡萄酒贮藏于橡木桶，贮存的这一段时间有人戏称为“Marry”，挺有趣的名词，似乎葡萄酒和橡木桶结合后会产生爱的结晶，如人们结婚后生儿育女一般。经过与橡木桶交融后的葡萄酒，在酒质和风味上产生了一定程度的影响。

橡木桶对于红酒，除了可提供单宁酸同时又可柔和葡萄酒的单宁酸，此外，还可能会出现如辛香料（肉桂、甘草）、杉木、雪茄盒等多样化的气味。于白酒，赋予橡木、烟熏、烧烤等气味外，也有可能出现吐司、香草或辛香料之风味。白酒贮藏的时间如果过长，可能会致使新鲜度变差。

通常经全新的橡木桶贮存或陈熟、醇化后的葡萄酒，受影响的程度比较深，气味也较鲜明，所以贮藏的时间需拿捏妥当，时间过长可能会产生反效果，致使酒质橡木气息掩盖葡萄酒的气味，抑或口感过于苦涩。因此，许多的庄园、酿酒厂，都会制定贮藏时间的长短，同时，以不同比例的新旧橡木桶贮藏、陈熟葡萄酒，然后再进行葡萄酒之调配。当然，也有少数的庄园、酿酒厂，采用全新的橡木桶来贮藏葡萄酒，以获得他们所想要的酒质，如位于波尔多以酿产贵腐甜酒为名的滴金庄（Château d' Yquem），便是以全新的橡木桶发酵，发酵后的酒液留存于橡木桶里陈熟醇化约三年半。

并不是所有的葡萄酒都必须经过橡木桶的贮藏或陈熟，只有潜质优异的葡萄酒，才值得如此大张旗鼓地将葡萄酒贮藏于橡木桶里，否则只是徒增不必要的成本而已。

橡木桶的大小和产地对葡萄酒产生什么影响

Do The Barrel Sizes And The Place Of Origin Affece The Wines

069

无意中听到品酒大师们在过招，大师 A 说："这一定是用小橡木桶！"
大师 B 说："我认为它是用美国橡木桶！"
大师 A 接着反驳："不对，应该是法国橡木桶！"
木桶有这么神吗？

品饮葡萄酒时，有些葡萄酒会出现木头味道或烟熏气息，气味来源可能是木制酿酒槽、橡木桶，也有可能是橡木片浸泡后所产生的气味。

葡萄酒的酿制过程里，大型橡木桶使用于葡萄酒酿制，小型橡木桶主要使用于葡萄酒的陈熟与培养。

红、白葡萄酒置放于橡木桶内，可能只是短短的数个月的时间，或者长至一到两年，可是却让葡萄酒有了显著的风味和质感，最为明显的特色是来自橡木的木头气息和辛香料气味，例如香草。

葡萄酒如同它的陈年时间，所残余的糖分与其他的物质产生化学变化，出现馥郁的芳香，如以赤霞珠（Cabernet Sauvignon）品种酿成的葡萄酒，会产生类似西洋杉或香柏（Cedar）、雪茄盒（Cigarbox）的香料气味。

并不是所有的葡萄酒都适合经过橡木桶贮存陈放，有些葡萄酒的气味相当纤细，若橡木味过重，可能会压抑葡萄酒的原始香气，如雷司令（Riesling）、琼瑶浆（Gewürztraminer）、密斯卡得（Muscadet）以及佳美（Gamay）酿制的这些葡萄酒，不倾向以橡木桶陈熟，避免橡木味盖过葡萄酒的果香或花香。

一般而言，酒质愈浓郁的葡萄酒，它的密集性和浓缩度就愈饱和，经橡木桶陈年后的葡萄酒价值就愈显高贵，但这也并非绝对。如以全新橡木桶所贮存的葡萄酒，若时间过长，反而会使得葡萄酒显得粗糙不堪，且有过度的不甜的疑虑，同时类似香草的气味过于突出，会压制葡萄酒其他的特有气息。这就是为何有些葡萄酒，必须刻意地让它在装瓶后贮藏一段很

长的时间，其目的无非是为了在漫长的瓶内陈年后，让橡木的成分使酒质更为芳醇，并与葡萄酒结合成为一体。

假如白葡萄酒贮放于橡木桶的时间过长，会导致口感偏苦，树脂的含量增加，收敛性过强，产生涩感。令人觉得好奇的是，白葡萄酒若在全新的木质大酒槽内发酵（非陈年或陈熟），香草味反而明显地减少，收敛性也降低许多，较之那些非木质大酒槽发酵后再贮藏于橡木桶内陈年的白葡萄酒，有非常大的差异。经橡木桶贮存过的葡萄酒可能产生肉桂、甘草、香草、烟熏、烤面包等气味，同时会产生单宁融合在葡萄酒内，所以一些经过橡木桶贮存的白酒，会有微量的单宁酸在酒液里。下次品酒时，若嗅闻到橡木气味，不妨寻找是否有上述的其中的几种气味夹杂着出现在酒香里。

目前能被制成橡木桶的橡木原料有数百种，可区分为红橡树（Red oaks）及白橡树（White oaks）两大类，适合酿制葡萄酒的种属以白橡树为佳。白橡树最重要的有三种，其中两个种类来自于欧洲，名为 Quercus sessiliflora 及 Quercus robur，主要的产地以法国为主，其他的产国分别是英国（United Kingdom）、波兰（Poland）、意大利（Italy）以及南斯拉夫（Yugoslavia）等地，气味比较柔和，香草的风味比较不明显。另一种橡树是产自于美洲的 Quercus alba 橡树，气味具有多样化的特色，香草的风味相当地显著，产地涵盖美国的东部大部分地区，加拿大的南部地区，以及墨西哥的北部地区。

每个葡萄酒产国、产区都采用自己传统的橡木桶，容量大小不一，这是针对葡萄酒的性质而有所变化。桶子的大小也会影响葡萄酒的贮存，不同国家不同产区的橡木桶，各有自己的传统容量，木桶容量的大小，都是针对每个产区葡萄酒特性的需求，逐渐地发展形成。

我们经常说的传统橡木桶，是指波尔多传统的 225 升容量橡木桶。布根地地区传统橡木桶的容量为 228 升（Chablis 的容量约 132 升）；罗讷河谷（Rhône）传统木桶的容量大小不一、不尽相同，有些地方用 225 升橡木桶，也有些地方用大容量的橡木桶，例如 Châteauneuf-du-pape 传统的容量为 600 升。香槟区橡木桶传统的容量是 205 升。其他国家，诸如邻近的德国默索尔（Mosel）地区传统橡木桶容量为 1000 升，莱茵河（Rhine）地区橡木桶的容量是 1200 升，而某些只有一半的容量。西班牙橡木桶的容量与波尔多相同，但多使用于雪利酒（Sherry）。意大利橡木桶的容量比较有弹性，容量约介于 50 ~ 225 升。

白葡萄酒会经过橡木桶贮藏吗

Is White Wine Storage In Barrels

070

白葡萄酒的口感和红葡萄酒非常不一样，要趁新鲜喝掉的白葡萄酒，在酿造的过程中，是否也会放在神圣的橡木桶里进行贮存呢？

白酒的酿制根据甜度可分为：极干（Bone-Dry）、干（Dry）、半干（Semi-Dry）或半甜（Semi-Sweet）、甜（Sweet）、极甜（Very Sweet）等。根据需要又可区分为经橡木桶贮藏（Okay）与不经橡木桶（Un-oaked）贮藏。

依风味形态可归类为：

- Unoaked, neutral dry whites 无橡木味、中性干白酒
- Unoaked, fruity dry whites 无橡木味，带果香干白酒
- Elegant, oaky dry whites 雅致、橡木味干白酒
- Rich, oaky dry whites 丰郁、橡木味干白酒
- Aromatic, flowery or fairly spicy dry whites 花香或辛香料，气味芬芳干白葡萄酒
- Highly aromatic, grapy or spicy dry whites 芳香度浓、葡萄原味或辛香料干白葡萄酒
- Aromatic, grassy dry whites 芳香度浓，带草味干白葡萄酒

从上述的分类可发现白葡萄酒形态壁垒分明，因此在品评干白酒时，会将橡木味与无橡木味干白区隔为两种形态的酒，各自评估，如果无橡木味霞多利的干白（Unoaked Chardonnay）和具橡木味霞多利干白（Oaky Chardonnay）需分开作品评。

法国布根地博讷区（Côte de Beaune）境内许多干白酒，皆属橡木气味的经典代表，如默尔索村（Meursault AOC）、皮里尼 - 蒙哈榭村（Puligny-Montrachet AOC）、巴达 - 蒙哈榭村（Bâtard-Montrachet AOC）、夏瑟尼 - 蒙哈榭村（Chassagne-Montrachet AOC）等。

新世界葡萄酒产国也有不少佳酿，如美国、澳大利亚、智利、阿根廷等，而且大多数都遵循传统方式酿制。在新世界产国有所谓的“橡木片新酿酒法”，以获取橡木气味，有些酿酒厂使用了不恰当的比率，致使橡木气味过重显得有作假的嫌疑，适得其反。

白葡萄酒经橡木桶贮存之后，酒与橡木在桶内产生融合，于是葡萄酒吸收木桶所释出的橡木气味，同时有微量的单宁酸渗入酒液里。此外，橡木桶还提供葡萄酒类似香草、乳香、熏烤、甘草、肉桂、吐司等气味。俗话说得好，鱼与熊掌不可兼得，经橡木桶贮藏过的葡萄酒，有降低酒酸的风险，所以酒酸成为评鉴橡木气味干白酒的重要指标之一。

每一种白葡萄酒的特色，甜或不甜，有橡木气味或无，自有它迷人的风味。坦白地说，橡木气味不见得是品质的象征，有时会遮掩葡萄酒的原始风貌，这好比食用清蒸鱼鲜可体验到鱼本身的鲜美，而红烧鱼的烹调方式，酱料的口感反客为主，吃鱼鲜的本意荡然无存，等于为了满足香浓的酱料口感，反而牺牲了鱼的鲜美。如果白葡萄酒的橡木气味代表质量，那么其他没有橡木气味的白酒，根据市场法则早被驱逐出境、消失无踪，但事实上它们却仍然地位稳固地存在于市场上。

在葡萄酒品评体系里，将有橡木气味和非橡木气味的分开，区分成两种类型进行品鉴，若将两者同时混在一起交错品尝，可能具有橡木气味的白葡萄酒会遮盖随之而来的非橡木气味白葡萄酒。至此，还是老话一句，各取所需，善待自己，酒是为了被人饮用而酿制出来的，刻意屈就葡萄酒的特性，这样的饮用方式未免太辛苦了吧！

受损的瓶塞如何辨别

How To Diseinguish The Broken Wine Corks From The Others

071

如果说瓶塞可以透露这瓶酒的健康，那么，我们如何从取出瓶塞那一刻，便判断出酒的优劣？看到酒塞不对，马上把酒移开。

葡萄酒的瓶塞——橡木塞，是经常令葡萄酒变质的主要因素之一，假如一瓶上好的葡萄酒配上一个质量有问题的橡木塞，瓶子里面的葡萄酒恐怕就凶多吉少，不是会不会变质的问题，而是何时开始变质、腐坏。导致橡木塞受损这个问题可分两个方面来说。其一，橡木塞本身的质量和制作的工艺；其二，贮藏不良所产生的一连串问题。

首先提到橡木塞的制作，当橡木成长到可以采收的程度时，树皮自橡木上被剥下来，然后被摊开放置在户外，在自然天气之影响下，如：日晒、风吹、雨淋等等，可除去软木皮内多余的汁液，并逐渐干燥、氧化，使其组织、构造更加稳定，这段置放期约为 6 ~ 8 个月。经过水煮、选材、切条、打形等严格的步骤之后，所制作出来的橡木塞，至少都有 20 ~ 30 年的使用期，不会轻易地变质或受损。如果属于粗制滥造的橡木塞，不仅塞子的质量会有问题，可能连最基本的尺寸规格都不合乎标准，当被打入葡萄酒的瓶口后，或许早已扭曲变形，更甚的，可能让葡萄酒密封性出现问题。另一个制作程序也经常会引起问题，就是附着在橡木塞里的虫卵没有完全地驱除，导致日后木塞出现被虫子噬咬的情形。

常见的工艺缺失有：

- 瓶塞萎缩、陷落及变形，肇因于木塞设备填装不慎时所造成。
- 酒瓶不合规格或瓶颈过大，瓶塞的直径低于标准。
- 瓶塞过软，或者瓶塞未呈圆形状，紧密度不足，引发酒瓶渗漏。
- 瓶塞之质量不佳，出现渗透情形，使用接近橡树外皮做瓶塞。
- 葡萄酒胀气：葡萄酒填装时温度过低，或偶然暴露在高温下。
- 木塞老化，产生渗漏现象。

其次是葡萄酒贮藏的场所不良或方式不佳，导致橡木塞出现问题。贮藏的环境如果太干

燥，橡木塞日渐干瘪，导致葡萄酒氧化或成熟过快，若过于潮湿，橡木塞则会产生发霉现象，更有可能进一步地感染葡萄酒，使葡萄酒充满一股浓浓的霉味。贮藏葡萄酒时应留意酒瓶的放置方式，一般在酒窖或恒温仓库所采取的方式是酒瓶平放，让葡萄酒和橡木塞能够完全接触。曾经有人提过某个角度才是贮存葡萄酒最佳的方式，但知名的酒庄在贮藏葡萄酒时也只是采用让酒瓶平放的方式而已，而且一放就是数十年、数百年，没有所谓的角度之说。当然，葡萄酒在运送过程里，可能会以瓶口朝下底朝上的方式，让木塞能够随时保持湿润状态，以维护葡萄酒的质量。

当我们开启一瓶葡萄酒之后，都会习惯性地观察一下橡木塞，如果是价格昂贵的葡萄酒，可能还会去比对木塞上的年份是否与酒签上的年份一致。有瑕疵或受损的木塞可以很清楚地辨识，接触葡萄酒那一面的木塞颜色，红酒的木塞应有被润泽的酒红色，白酒的木塞则呈现苍白的色泽，如酒塞两侧出现不规则的黑斑，表示葡萄酒的贮存方式有问题或环境不佳。如果木塞被拔出后，出现一股浓厚的霉味或恶臭，弦外之音，透露着葡萄酒已有腐败之疑虑。属于这类有明显瑕疵的葡萄酒，理所当然“放弃”，别存着弃之可惜心态强行喝进肚子里。

有些情形，虽然从瓶塞外表可发现瑕疵，但并不表示酒质一定腐败，尤其是贮藏一段时间的陈年酒，历经悠长的岁月，导致瓶塞濒临崩解之状态，这种情形属于自然的过程，和橡木塞损坏不能相提并论，因此某些酒庄才会有巡回世界帮收藏家换瓶塞的传统，同时授予换塞证明书，只要完成“Reboucher / Recorked”这道手序，葡萄酒仍可继续保存一段时间。

若只是一般的非陈年葡萄酒，出现瓶塞损坏或瑕疵时，可能有变质的风险，但还是需经过品鉴的过程，才能确认酒质是否变质，未经确认之前即行丢弃，这个举动显然有些鲁莽。

你发现了瓶塞上的结晶石了吗

Have You Ever Found Out The Wine Crysed Of The Wine Corks

072

听说软木塞上会有结晶石？是宝贝吗？还是灾难？

对于葡萄酒而言，葡萄酒产生结晶石（Wine Crystal）的状况并非偶发事件，而是因为在某个特定的环境所产生出来的酒内结晶体，无论是白酒或红酒都有可能产生这种物质，甚至酒质干净、澄透之葡萄酒也可能会出现沉淀物——葡萄酒结晶石（Wine Crystals）。葡萄酒结晶石的形状，没有一定的规律，有时还有点黏性，通常附着在瓶底、瓶肩，或者因为长期平放的原因出现在软木塞底端。

葡萄果实含有多种成分，果糖、胶质、汁液、色素、果酸、酚类等物质，其中果酸里所含有的一种酸——酒石酸（Tartaric Acid），即是葡萄酒形成酒石结晶主要成分的来源。葡萄经酿制之后，酒石酸仍然存在于葡萄酒的酒液里面，并没有被转成另一种形态的成分，有些果酸里的成分则会被改变成另一种形态的酸，如葡萄的苹果酸被转化成乳酸。

许多的酿酒厂了解这种状况，所以在葡萄酒装瓶前，都会利用温控设备先行地去除酒石酸，但仍有少量的酒石酸存留在酒液里，一旦葡萄酒在适合的环境里，酒石酸会开始聚合，慢慢地积累成结晶体或块状物。白葡萄酒的结晶石的外观，看起来颇似白砂糖，而红葡萄酒的结晶石，则呈现出凝血状的紫色结晶体，有不易察觉的酸度，这种酒石酸结晶体，就好像西方人经常用于食品添加剂的蓬松剂酒石酸氢钾（Cream Of Tartar），它是完全无害的。但严格说起来，

会有非常轻微的酸性，即使是葡萄酒的品饮老手，也很难察觉到结晶石凝结后所产生的酸度。

葡萄酒结晶石产生的原因，主要是将葡萄酒贮存于特别冷的环境中经历了一段时间，酒石酸在葡萄酒里形成之后不会溶解还原，这原理和蜂蜜贮藏在冰箱里一段时间后，产生的蜂蜜结晶块是同样的道理，一旦形成结晶块后，就无法恢复原来的流体状态。

当葡萄酒品饮者或一般的消费者，开启一瓶葡萄酒后，发现葡萄酒结晶石附着在橡木塞的内侧，或者在瓶肩、瓶底，切勿大惊小怪地以为葡萄酒里面出现了玻璃碎片或是不洁的残渣。

有时将酒斟入酒杯里，也会出现微颗粒状结晶石沉淀物，这并不会影响葡萄酒的外观，也不会损及酒的口感。

或许，有些人不了解葡萄酒结晶石为何物，因此对于葡萄酒产生这种闪闪发亮或是黏稠的块状物，以为葡萄酒已经变质，立刻将之丢弃。若这种情形出现在餐厅，消费者发现自己选饮的葡萄酒出现葡萄酒结晶石，以此提出换酒或退费，或者大吵大闹要求赔偿，消费者可能会是个输家，结晶石本来就是葡萄酒酿造时的产物，只是平常不容易看到而已。当个有品位的葡萄酒品饮者是必须的，如果连这种基本的常识都不了解，品位是不存在的。

软木塞的颜色透露酒的品质吗

What Is The Relationship Between The Colors Of Wine Corks And The Quality Of Wines

073

表情严肃地拔出软木塞，发现木塞被染上一层深深的酒红色，遂露出满意的笑，仿佛看到儿子试卷上写着“100分”！
软木塞横截面的颜色，能说明酒的质量吗？有时候木塞颜色很深，有时候颜色很淡，有时候几乎是没有颜色，这是什么原因？

在酒店的工作经验中经常遇到软木塞的种种情况，如果要说从橡木塞看出什么端倪，恐怕只能是判断葡萄酒出厂装瓶时木塞是否有瑕疵，以及贮存和管理是否出现问题，至于酒质的好坏可没这么容易辨识。

葡萄酒贮藏于酒窖里，正常的摆放方式是平躺着，橡木塞与葡萄酒保持接触，经过一段时间自然而然地产生染色，红酒的木塞呈现鲜红、深红等不同程度的色泽，这和葡萄品种有直接的关系，葡萄酒色深者木塞的着色自然比较深，如西拉、赤霞珠品种，反之则浅，如黑品乐或寒冷形态的红酒。白葡萄酒通常没有染色现象，呈现的颜色大多属苍郁的白色。如果木塞拔出后，发现接触酒液的一端没有保持湿润度，也无一定程度的染色，可能是贮存时没有让酒瓶横躺，导致酒液无法与木塞接触，这种状况下红酒的木塞色泽会显得浅淡，白酒的木塞则没有湿润的白色。

如果贮藏的环境过于干燥，会令木塞干涩，酒刀的螺旋铁丝在钻入木塞和拔除木塞的过程里，都会产生令人不悦的“唧唧”刺耳声响。若葡萄酒贮藏的地方过于潮湿，除了瓶口面的木塞可清楚地看到发霉征兆外，木塞的某一个部分也可能会产生块状的黑斑纹，嗅闻时还有浓浓的湿气或霉味。出现上述状况的葡萄酒不一定全然变质，而是透露葡萄酒在贮藏时没有受到正常管理与良善的对待。

至于是否可从拔除的木塞判断出葡萄酒的质感，这恐怕异想天开，假如可以直接从木塞看出葡萄酒的一切，葡萄酒品鉴将会变得完全没有意义，盲品也无需一而再地举行，直接品鉴木塞即可，何必劳师动众准备场地、酒杯和多款各式各样的葡萄酒，再让品酒人聚精会神地仔细品尝杯中葡萄酒？

在酒店、餐厅里或许曾看到侍酒师战战兢兢地将拔除的橡木塞，放在银质小盘上并神圣地呈于餐桌边的客人面前。对于这种服务礼仪是挺有争议性的，因为本人也是酒店出身，曾为了找寻佐证翻遍了许多服勤准则专业书籍，都没有找到正确的解答之后，在伦纳德·伯恩斯坦（Leonard S. Bernstein）所著 *The Official Guide to Wine Snobbery* 书里找到相关的解说，作者对于这种似是而非的做法给予抨击。他提及的理由有三：其一，捏木塞不能判断出酒质的优劣，顶多只能了解木塞的好坏和质料，无关酒质；其二，嗅闻木塞不代表可以了解葡萄酒任何的关联性的气味，只是葡萄酒和木塞的综合气味而已，除此之外别无其他；其三，观察瓶塞的状况，有些陈年老酒的木塞，本来就会因长时间贮放而变得脆弱，但不表示酒质变坏。让客人确认木塞唯一的作用在于比对酒签和瓶塞的年份是否一致、吻合，有没有造假的情形发生，尤其是高档的葡萄酒。在国外的桌边服务礼仪，客人通常也只是针对昂贵的酒核对一下木塞年份而已。

下回如果到酒店或餐厅，遇到侍酒师开启葡萄酒橡木塞，随后把取出的软木塞送到您面前时，聪明的您或者配合演戏，或者只要颔首点头示意即可，但请让餐厅的侍酒师完成这项既定的工作，因为这是诸多酒店所制定出来的标准服务流程，本人曾是其中的一员，也曾为酒店撰写相关的服务流程，若您问我餐厅或酒店是否有需要，我只能说“按照公司规定”，善尽自己的职责准没错。

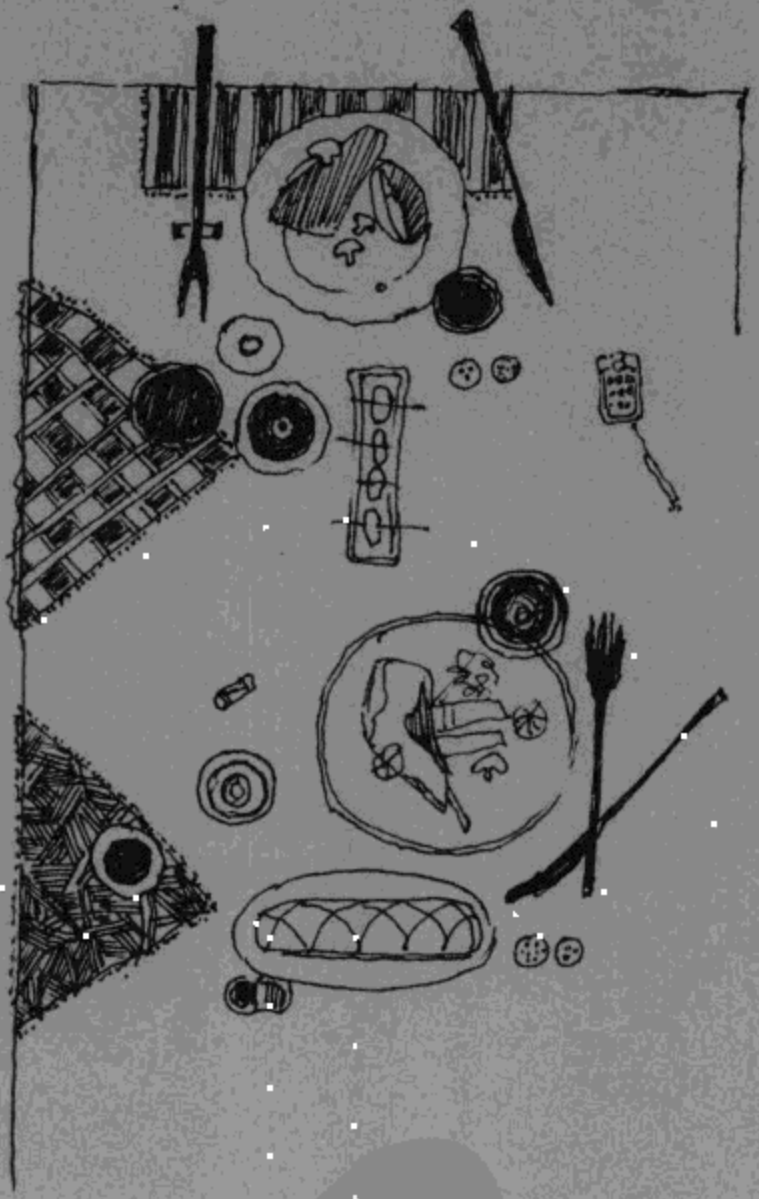
Q+A 101

葡萄酒101问

101 Notes for Your Wine Life

Thomas Chung 钟汉盛

PDG



D

FOOD AND WINE · PAIRING

食物来了

食物来了，让我们迎上酒杯。
美食与美酒，
可能是享受也可能是折磨。
生活从来如此，
不过其中总有一些道理。

餐酒是便宜的酒吗

Is Table Wine Equal To Cheap Wine

074

某日和朋友喝酒，三个人带了三瓶酒。其中有一瓶，酒质较淡，口感简单，
朋友于是不屑地说："餐酒！"
另一人委屈至极："这不是餐酒，这酒要上千元呢！"
我颇有不解，餐酒是什么呢？便宜的酒就是餐酒吗？要多便宜才是餐酒呢？

"餐酒"一词，是从英文的"Table Wine"而来，法文为"Vin de Tables"。

事实上，说餐酒是便宜的酒是一个天大的误会。所谓餐酒，用直白的方式来讲：所有能上桌配餐的葡萄酒都是餐酒。无论是拉菲（Château Lafite-Rothschild）或是柏图斯庄园（Château Pétrus）或是罗曼尼康帝（La Romanée-Conti），乃至于国产的红酒、白酒、桃红酒，都属于餐酒的范畴，它们都是餐酒的成员之一，只是价格不同而已。

"Table Wine"的内涵其实很简单：酒精含量 9 ~ 15 度的葡萄酒都被纳入在这个范畴里面。许多人认为餐酒只是便宜的酒，猜测有可能源自于法国分级系统中专有名词翻译的误解，当时翻译这四个等级时的遣词用字，除了 A.O.C. 以外另三个等级的葡萄酒，后面都带有"餐酒"这样的字眼，于是误认为只要是属于这些等级的葡萄酒，都被归类于低价格的葡萄酒，若将这四个等级葡萄酒的翻译完整地呈现出来，就不会有这种想法。完整的翻译如下。

- V.D.T. / Vins de Table：普通餐酒
- V.D.P. / Vins de Pays：乡村酒级 / 地区餐酒
- V.D.Q.S. / Vins Delimité de Qualité Supérieure：优良地区餐酒
- A.O.C. / Appéllation d' Origine Contrôlée：法定命名产区餐酒

诚如上述的陈列方式，就不会再有餐酒是便宜货的错觉了，被认为比较好的 A.O.C. 等级葡萄酒，也是餐酒的一个族群。

即使在原有框架里的想法，餐酒不见得都是便宜的葡萄酒族群。首先提到的是法国 V.D.Q.S. 等级的优良地区餐酒，这一级的葡萄酒并非酒质有问题，而是某些部分并不符合 A.O.C. 的规定，比如，夏布利(Chablis)境内有个圣比-苏维浓(Sauvignon de Saint-Bris)村庄，长久以来是长相思(Sauvignon blanc)干白酒的产地，而夏布利法规的白葡萄品种是霞多利(Chardonnay)，不包括长相思，因此，这个村庄一直被评为 V.D.Q.S. 等级，直到前几年法国农业部更改法规，才成为 A.O.C. 等级的葡萄酒。V.D.Q.S. 这个等级的葡萄酒所占的比例非常低，不到 2%，在法国境内也不多见。

其次是 V.D.P. 等级的餐酒。这个等级的葡萄酒通常价格比较低廉，但并不表示酒质差劲。2007 年上海的一场国际葡萄酒展里，不乏许多好酒，虽然一般的产地价格在 5 欧元（当时汇率 1:12）左右，10 欧元的地区餐酒也不少，更有一些餐酒的价格高于 20 欧元，比起普通价格的 A.O.C. 级葡萄酒还昂贵，当然酒质也不在话下，尤其是产自地中海沿岸的地区餐酒，葡萄酒的气味、口感不输 A.O.C. 级的葡萄酒。此外，这类型的葡萄酒与餐食搭配时，表现相当亮眼，与食物的契合性相当高，说它是“餐酒”再恰当不过了。

最低等级的普通餐酒“Vins de Table”，是最符合众人直译成“餐酒”的酒款。由于这个等级的葡萄酒法规的约束比较宽松，只要是法规里所认可的品种，都可以当做酿酒的原料，不似法定产区有严格的品种规定。一般而言，很难从酒标辨识酒质的好坏，唯一可认定的质量的线索是声誉佳的葡萄酒生产者。

简而言之，我们日常所喝的红酒、桃红酒、白酒，无论任何级数的葡萄酒，都是餐酒的一种，只要合您的胃口，何必计较它的出身与等级。

所有的葡萄酒都适合用来配菜吗

Are All Wines Suitable To Pair With Food

075

有人喜欢带上拉菲（Château Lafite-Rothschild）去吃饭，
有人觉得脆弱的名庄酒不适合配餐，有人说，只要有钱，罗曼尼康帝（La Romanée-Conti）都可以用来配炸酱面（想想还是有点罪过）。
有没有潜规则或者明规则，把适合配餐和适合纯饮的酒分开来的呢？

一般的静态葡萄酒（Still Wine）在欧美国家都被归类为佐餐酒（Table Wine），所以只要在这范畴里的酒款，无论红酒、白酒、桃红酒，都可视为配餐用的葡萄酒，一瓶 50 元到 5 万元人民币的酒都包括在这个范围里。问题在于假若以一瓶价格高不可攀的葡萄酒，搭配价廉的小菜，而非鱼翅、鲍鱼、燕窝之流的名肴，可能就会觉得“不速配”，甚至觉得可惜了这么一瓶高档货。反之，如果鱼翅、鲍鱼、燕窝等精致美食，搭配五六十元人民币的葡萄酒，可能会被斥为暴殄天物，说穿了，这都是心理作祟。宝剑配英雄，美女配帅哥，理所当然，人皆向往之，但未必天从人愿。有钱，用罗曼尼康帝红酒（La Romanée-Conti）搭配炸酱面，只要钱的来路合法，爱怎么花随人高兴。

平心而论，一瓶普通的葡萄酒在细品详尝下，也不容易找出它的特色，主要是稳定性不够，或者酒的特性无法凸显出来，因此才有品酒就需品好酒这样的说法。举个例，假设刚接触葡萄酒的人想体会荔枝、菠萝、烟草等这样的气味，如果找酒质不稳定的琼瑶浆白酒、一般的甜白酒、普通的格拉芙红酒，想捕捉到这些气息可能得碰运气，如果换成质地优异的阿尔萨斯特级琼瑶浆（Alsace Gewürztraminer, Grand Cru/荔枝味）、索泰尔讷贵腐

葡萄酒（Sauternes Noble Rot/ 菠萝味）、格拉芙境内的骑士酒庄的葡萄酒（Domaine de Chevalier, Graves/ 烟草味），即可清晰地体验这些从葡萄酒液里飘出的稳定可辨的气味。但上述的这些质地优异的葡萄酒，难道只能被当做品鉴的对象？非也！这些上好的葡萄酒最终的归宿，还是得上餐桌和美食一起进入人的胃里。

因此，无论什么酒都能和餐食进行搭配，什么质感的葡萄酒都能被品鉴，只是这些质地参差不齐的葡萄酒，是否能很称职地扮演好它的角色，满足品饮人或美食家的需求，如此而已。

若葡萄酒的质地太过纤细、太具个性，则不容易搭配食物，同时比较受限制，如前面所提到的贵腐葡萄酒。反之亦然，太有个性的食物，也不容易找到能搭配的葡萄酒，比如极酸、极辣的食物，几乎大部分的葡萄酒都无法与之抗衡。

印象中似乎没有什么潜、明规则提到什么酒该纯饮，什么酒该配餐。事实上，规则也是人定出来的，但谁说了才算数？老实说，笔者算是最没资格说规则的人，总喜欢突发奇想地拿酱菜配高单价的葡萄酒，或者拿厨房的料理葡萄酒再三地品尝一番，因此常被同行的朋友揶揄简直是“倒行逆施”，想找规则，请跟随您心目中的意见领袖吧！）

哪一瓶葡萄酒是百搭高手

Is There A Wine Consider To Be The "Dream Team" To Pair With Any Food

076

经常听到酒庄主和酒商说："这一款酒可以搭配煎鱼烤虾，烤鸭烧鸡，红烧猪头和猪尾巴……（几乎把当地能吃到的菜都说出来了）"
真有一瓶无敌搭配的葡萄酒吗？

7年前，曾在北京港澳中心的某一场葡萄酒与烈酒展的说明会中担任葡萄酒品鉴解说的讲师，会后有记者问到为什么没有葡萄酒与中式料理的搭配，我回答说："您指望天天吃外国料理的人，来为我们进行葡萄酒和中菜的搭配？"

在此之前曾经阅读过许多国外相关的书籍，只要有提及不适合葡萄酒搭配的菜系文章里，首当其冲的大多是中国菜，例如在 Michael M. Coltman 所著的 *Beverage Management* 一书里，"Wine Storage and Service（134页）"章节中所谈到的 Wine and Food，明白指出"There are also some foods with which one should not serve wine；Chinese food is a good example"（不能与葡萄酒搭配的料理就是中国菜）。再者，其他同类型书籍中所涉及的酒食搭配都是西式料理，其他的则以异国风味的美食概括，当然这个所谓的异国风味食物包括中国菜在内。

曾几何时许多外国的葡萄酒商，到了中国开口闭口就是他们的葡萄酒和中式料理百搭，八大菜系从北配到南，果真是如此？不得不令人质疑。单就北京、上海、广州三地以咖喱调味的猪肉食物，都无法用同一款葡萄酒来进行搭配，主要原因是，北京的咖喱相当辛辣，上海的咖喱辣中带微甜，而广州的咖喱则是味香而不带辣劲。只是一个调味料，就有如此的差异性，更遑论其他。

事实上每一种葡萄酒各具特性，都有一定范围的搭配性，能搭配的食物也一样有所限制，在酒食搭配中有一个相当值得探讨的惯例——Local Foods with Local Wines，其意思是当地产的葡萄酒搭配当地的美食列为首选，其他地方与产国列为次之。假如我们拿着中国生产的葡萄酒，到法国、意大利或其他葡萄酒产国，然后大声地说我们的葡萄酒和你们的食物最百搭，无所不包，不知他们会有什么反应！

经过多年酒食搭配的实验证明，葡萄酒以品种、形态来与食物作搭配试验是一个相当好的方式，虽然相同品种的葡萄酒产自不同的国家或产区，彼此之间却仍有很大的通性与包容性，若是只能以某个特定产国或产区的葡萄酒，做全方位的食物搭配，老实说可能性并不大。或许，某些绝配与传统的搭配方式已经根深蒂固地存在日常生活中，如蓝纹奶酪、鹅肝与贵腐甜白酒，一直被称为绝无仅有的搭配方式，实际上其他甜白酒的搭配性也不在话下，因此以同类型的葡萄酒来取代也未尝不可。可能有些人大反其道地以干型葡萄酒来搭配蓝纹奶酪、鹅肝，有错吗？说不定多年以后发现如此的搭配方式，才是最有益身体的搭配方式。

至今仍无法发现有任何一款的葡萄酒可做到百搭中国菜这一点，无论是国内、国外的任何葡萄酒，都很难出现一以概之的百搭葡萄酒，或许将来会出现，但愿老天爷给足我这个岁数，能等到具有百搭特异功能的葡萄酒。❍

“红酒配红肉、白酒配白肉”是快捷方式还是谬论

"Reds Go With Red Meat While Whites Go With White Meat", Is This Criteria True

077

点了一份煎三文鱼，餐厅服务生便立刻建议我喝杯白葡萄酒，上次点了一份小牛排，又立刻被搭配上一杯红葡萄酒。似乎全世界的人都认为海鲜应该配白葡萄酒，禽肉应该配红葡萄酒，可是并非每次这样搭配都会觉得合适。这个理论是正确的吗？

记得在葡萄酒专业培训或喜好者之讲座里，经常有人提出“红酒配红肉、白酒配白肉”，这样的说法是否正确？

“红酒配红肉、白酒配白肉”，事实上这只是通则的其中一个，如果单独拿出来，以放诸四海皆准的逻辑来看待，可能有断章取义之嫌。自20世纪初，欧美国家开始有葡萄酒与食物搭配观念，至今已有百年的历史。许多专家不断地进行酒食搭配试验，前辈们累积了许多经验，将其心得与我们分享，并逐一地列出葡萄酒饮用的顺序，以及葡萄酒和食物合理搭配的建议。老实说，这些建议相当地实用，可惜的是，有些人将所列出的其中某一个建议，直接拿出来做论述，甚至作为唯一的规范，导致“红酒配红肉、白酒配白肉”，这种说法受到许多人的质疑，甚至认为是一种谬论。

因此，在这里先还原葡萄酒与食物搭配的通则，将完整的饮酒顺序以及内容一一呈现出来。

当然，前辈们累积了长时间及许多人饮用葡萄酒的经验，将他们认为最恰当的饮用顺序及搭配方式一一排列出来，并建议如此饮用之方式与搭配值得一试，但请不要将之认为是金科玉律，或不可更改的铁则。

这些都是建议而不是金科玉律。

- 1. 清淡葡萄酒先于浓郁、口味重之葡萄酒。
- 2. 浅龄葡萄酒先于陈年葡萄酒。

- 3. 简易型葡萄酒先于复杂型葡萄酒。
- 4. 无甜味葡萄酒先于甜味葡萄酒。
- 5. 白葡萄酒先于红葡萄酒 。
- 6. 白葡萄酒搭配海鲜和白肉类食物。
- 7. 红葡萄酒搭配红肉类食物，酱料也是决定葡萄酒搭配考虑的依据 。
- 8. 地方性的酒款搭配当地的食物是最佳的搭配 。

请特别留意第 7 项通则里的“酱料也是决定葡萄酒搭配考虑的依据”，以及第 8 项“地方性的酒款搭配当地的食物是最佳的搭配”通则。例外的搭配法也要熟悉与了解，如鹅肝、鸭肝与贵腐葡萄酒之搭配，出现在干白酒、淡白酒之前。

什么才是决定葡萄酒与食物搭配之最后因素？30 年前，美国葡萄酒界奇才李欧纳德·伯恩斯坦（Leonard S. Bernstein），给了一个强而有力又精辟的批注：“It's not the FOOD, It's the PREPARATION.”意思是食材本身只是参考的一项，烹调方式以及入味的酱料，或提味的香料，才是决定搭配什么葡萄酒的主要因素。

这里不妨举两个例子：

牛小排（Veal），相信大家都会认定它是典型的红肉食材，一定要搭配红酒，答案是否定的。以热烧烤（Hot Roast）的烹调方式，搭配红酒肯定是没有错误。除了热烧烤的牛小排，许多其他的烹调方式，包括冷烤的牛小排，大多以白酒来进行搭配，才能获得所谓的平衡性，比如霞多利（Chardonnay）白酒。

鳝鱼（Eels），是海鲜，如果根据白酒配白肉或海鲜的说法，可能只对了一半，因为不同的烹调方式，会改变葡萄酒的搭配形态。熏鳝鱼（Smoked Eel），既可搭配白酒，例如布根地的阿里高特（Aligoté）白酒，也能搭配红酒，例如黑品乐（Pinot Noir）酿制的红酒。炖鳝鱼（Stewed Eel），佐以美国仙粉黛（Zinfandel）红酒或法国罗讷罗谷（Rhône）红酒，皆是令人愉快的搭配法，若以白葡萄酒一起搭配，可能不是那么地恰当。

由此可见，通例和传统的搭配法，有其环环相扣的依赖性，不能只以食材当做唯一的条件，如果您还深信“红酒配红肉、白酒配白肉”的说法，搭配成功的几率可能只有一半。对于烹调方式和酱料的影响也需有充分的了解和掌握，如此方能牵起葡萄酒与食物的红线。

如何迅速找到食物与葡萄酒的完美搭配

How To Find Out The Perfect Match

078

既然葡萄酒和食物的搭配不是“非红即白”，酒的种类和款式有那么多种，有没有绝招和秘诀，能够拿到食物时立刻知道要挑一瓶什么样的酒来搭配，并且能搭配出好吃的效果呢？

几何之内无君王之路，完美的酒食搭配无快捷方式，纯粹靠试验和偶然。想了解食物与葡萄酒之搭配，首先须知道它的基本原理，搭配的方式可归纳为两种：一种属平行式的搭配，另一种为抗衡式或互补式之搭配。

什么是“平行式的搭配法”？ 举个例，假如食物带有酸性，就以带有酸度的葡萄酒来进行配对，典型的如青菜色拉（Green Salad）搭配带有酸度的密斯卡得（Muscadet）白酒（法国卢瓦尔河 -Loire Valley 产区的白酒）；另一个例子，甜味的食物，配以甜度高的葡萄酒，如提拉米苏（Tiramisu）搭配带有甜度的贵腐葡萄酒或者甜白酒，可说是相得益彰。食物酸，葡萄酒跟着酸；食物甜，即以甜葡萄酒与之搭配，这就是平行搭配法。

什么又是“抗衡式或互补式搭配法”？ 许多人应有喝柠檬水的经验，纯柠檬汁，酸度高且难以入口，糖浆的甜腻则令人无法咽下，但两者调匀后，加入适量的冰水，却成了一杯新鲜清爽的冷饮。经典的绝配搭配法，例如贵腐葡萄酒搭配鹅肝或鸭肝（酒甜，肝苦），贵腐葡萄酒配以蓝纹奶酪（酒甜，奶酪咸），这两种搭配都是“抗衡式或互补式搭配法”，用通俗的讲法，就是以相克的方式行之。

葡萄酒与食物搭配相互之间影响大致如下：

- 咸味葡萄酒加强食物的苦味。

- 酸味的葡萄酒令甜味食物更甜。
- 甜味葡萄酒减低食物的咸、苦和酸的味道。
- 苦味葡萄酒可中和食物的酸味。

食物与葡萄酒相互影响彼此的口感是很明显的，假如配得好可说是相得益彰，什么状况算是好的搭配？食物可使葡萄酒的单宁酸软化和降低酒的酸度，而葡萄酒可使食物的味道增强和促进食欲、帮助消化，不过这种食物与葡萄酒的搭配宛如婚姻般，总有一方想去支配另一方，以至于不是食物的口味过重，就是葡萄酒的气味过于突出，所以必须避免这样的情形发生。和谐、顺滑是食物与葡萄酒搭配的最高境界，婚姻不也如此？食物与葡萄酒之搭配，不单单的只是味道的契合，还需注意它的密度和浓度，或是葡萄酒的酒精含量。酒精度含量高，以及性质偏向浓郁型的葡萄酒不太适合与纤细且雅致的食物一起搭配；可尝试以带酸性的葡萄酒搭配具有酸味的食物，如加入了柠檬或番茄的食物；口感丰郁的菜肴可与略带酸性的葡萄酒搭配，或与浓郁型的葡萄酒搭配。不管是以哪一种葡萄酒搭配，葡萄酒必须有充足的气味与食物来匹配，否则，葡萄酒在搭配后会显得有倾斜以及被压抑的现象。

如果碰到从没有搭配过的食物和葡萄酒时，如何判断是否达到均衡？这里可提供个人的经验，既简单又容易。

将想要搭配的食物，取适当的大小，含在口腔中，再喝一口葡萄酒，然后，将食物与葡萄酒一起嚼食。此时会产生三种现象：第一种现象，假如完全没有变化，这种情况下，称之为平衡，葡萄酒与食物可以来进行搭配；第二种现象，如果产生不好的气味，或者不舒服感，算是搭配失败，最好不要一起搭配食用；第三种现象，若是在口腔里，出现某种淡然的香味，或者可以加强食物正面的风味，这种情形，不只是均衡的搭配而已，进而称之为绝配。典型的绝配，如：贵腐甜白酒搭配蓝纹奶酪（Blue Cheese），即是上乘的酒食搭配，读者不妨试试看，体验甜与咸融合后的对抗性平衡，之后，留存在口腔里缠绵不断的悠然乳香，真教人陶醉不已。

西餐和中餐，在搭配葡萄酒方式上有何差异

Western Food And Chinese Food, What Should Be Caution When Pairing With Wines

079

我们不仅是吃牛排的时候会开瓶葡萄酒，去川菜馆，去吃泰国菜，甚至在家里冲泡面的时候，也会想着开瓶酒来提高一下生活品质吧，但在此之前，我们获得的通常是西餐的搭配经验，中餐和其他国家的菜式，搭配葡萄酒的时候有什么现成的理论或讲究吗？

假如要说它们在酒食搭配上有什么差别？其最大的差异性在于：西式料理，传统上是一道菜搭配一款葡萄酒，同时也有悠久的搭配历史；中餐则是大杂烩式的搭配，一次上阵；异国料理，仿如在陌生的丛林与迷途中，以冒险的精神找寻出路，但基本原理大同小异，只是烹调的方式和添加的酱料有不同之处而已。

西式料理，基本上比较着重于呈现材料的原始风味，因此在许多葡萄酒的搭配中，可针对食材作为参考的依据，如红色肉类、白色肉类，红色海鲜、白色海鲜，红色禽类、白色禽类，非绿色蔬菜、绿色蔬菜等，然后根据烹调方式，以及最后入味的酱料，便可很轻松地找出搭配的葡萄酒。如烹调之后的牛肉、猪肉，牛肉色红，猪肉色白，因此牛肉可以配红酒，猪肉配白酒，但如果两者都以咖喱入味，由于调味料的改变，搭配的葡萄酒也随之产生变化。传统上以咖喱入味的食物，大多以雷司令（Reisling）白酒来进行搭配，牛肉也不例外，比较幸运的是红酒也能与之搭配，例如西拉（Syrah）品种的红酒即是很优异的搭配酒。

中式料理，通常同时有多样的菜色，与葡萄酒一起搭配饮用，虽然目前逐渐流行中菜西吃的方式，不过大多限于酒店或者某些高级的中餐厅，大多数的人还是习惯鸡鸭鱼肉、汤汤水水一起上桌，同时也有比较文明的做法，以“公筷母匙”的方式取用食物。目前国人还是习惯以中国白酒或酒精偏高的烈酒以及啤酒上餐桌，葡萄酒仍然被归类为时尚的饮品。但随着经济的成长，饮食习惯的改变，葡萄酒有渐趋为餐桌上的饮品之一，只是比例还是相当地悬殊。

中式料理分为八大菜系，每个地方的菜系都有自己的特色，但还是有其共通点。此外，

以中药材、米酒、黄酒入味的食物比比皆是，所以和葡萄酒搭配起来显得力不从心。比如分别以米酒、黄酒入味的鸡肉，经验证明霞多利（Chardonnay）可以单独地和米酒、黄酒契合，米酒入味的鸡肉仍可与霞多利白酒搭配，但以黄酒浸泡过的鸡肉，却无法与霞多利搭配，其中最大的差异性在于黄酒改变了鸡肉的口味，霞多利无法压制鸡肉的腥味。那应该和什么葡萄酒搭配？答案是美乐（Merlot）红酒。

西餐和葡萄酒搭配的历史在欧美国家已经有百年之久，中餐和葡萄酒的搭配处于萌芽和试验阶段，所以还有很多的盲点需要了解和克服。

所谓异国风味料理的意思，指的是所采用的烹调方式、提味的调味料和酱料有别于本地风格的食物。比如常见的有东南亚的美食或中美洲的墨西哥食物。虽然被称为异国风味食物，食材基本上还是几乎一样的，如鸡、鸭、鱼、肉等，乃至于蔬果，差别在于烹调方式。如泰式炒饭，还是以米饭为基底，做法大多雷同，只是多加了辣椒和糖来调味。通常带有丰富香料的食物，可搭配香气浓郁的葡萄酒，如琼瑶浆（Gewürztraminer）、雷司令白酒，或西拉红酒；带有辣味的食物，可采用带甜味的葡萄酒搭配，以抑制食物的辣性，假如辣的程度过高，可能只有放弃一途，或改以当地的传统搭配酒进行佐食。

无论是中餐、西餐，还是异国风味的美食，只要遵循着食物作为参考，以烹调方式和酱汁作为葡萄酒最后的搭配决定，酒食搭配的成功几率肯定会提升不少。酒食搭配成功或失败都是一种经验的积累，也是一种饮食的乐趣，无须过于制式或僵化，毕竟餐和酒是以人为本，目的是为了最原始的需求——填饱肚子，如此而已。

家庭配餐，备什么酒

Whae Kind Of Wines To Go With Your Home Seay Food

080

只不过想买些葡萄酒在家里配餐用，我们不会在家里煎牛扒，
也不会在家里吃生蚝和鱼子酱，普通的家庭用餐，该买什么样的葡萄酒来搭配呢？
尽管不可能一瓶百搭，但也尽量帮忙避开那些比较不容易搭配家常菜的吧。

一食一饮，无论在中方还是西方的饮食文化中，都有自己固有的传统与习性。饮，或许是白酒、茶、啤酒，抑或是时下的趋势——葡萄酒，这些饮食习惯都会随着每一个地方的文化背景而有所变化，自然而然地形成当下这种现状。

西方的餐酒搭配起源于20世纪初，至今已有上百年的历史，所以有许多经典搭配与经验，可提供餐桌上酒食搭配的建议。诸多传统的搭配方式有很好的参考价值，虽非绝对，但也相去不远，如白酒搭配白肉或鱼鲜，红酒搭配深色食物或肉类食物，都是流传下来的经验，虽然在理论和实际运用中还需考虑食物的烹调方式，最后，决定搭配酒款的重要因素是食物酱汁。以葡萄酒款而言，酒的特性越鲜明则搭配性越狭窄，以贵腐葡萄酒为例，能搭配的食物通常被局限在甜点，或者带有特殊风味的食物，如蓝纹奶酪。偏向中性或者带一点酸度的酒款，和食物的搭配性反而更宽广，因此循着这个方向走，一般的地区餐酒，即是很好的搭配酒。

肉类食物可依照烹调方式和酱汁来作搭配，属于清淡的肉食又带有油脂的，可挑选单宁酸丰富、质感柔顺的红酒，例如赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）；若入味酱汁中等，可考虑挑选地中海沿岸的地区餐酒，或者其他类似的地区餐酒。至于重口味的肉类食物，可挑选口感重的红酒，如穗乐仙（Shriaz）、纳比奥罗（Nebbiolo）、

仙粉黛（Zinfandel）、马贝克（Malbec）等。

白酒可依照食物的烹调方式作搭配选择。清蒸和用酸性酱汁提味的海鲜，可挑选寒冷地区的白酒，干煎或油炸的海鲜可采用气候温热产区的白酒。若酱汁的口味重或者带有辛辣感，可能以略带甜的迟摘甜白酒，方可与之匹配。

烧烤类或 BBQ 酱做蘸料的食物，桃红酒是不可多得的搭配酒，这个酒款同时兼具红、白酒的性格，因此鱼鲜、肉食也能搭配，虽然无法达到绝配境界。

综合以上，如果在家里搭配家常菜，可能一般人比较倾向选择红酒，建议挑选略带酸度的红酒，如意大利的奇安弟（Chianti）产区的红酒，法国普罗旺斯（Provence）地方的红酒，新西兰的赤霞珠，西班牙里奥哈（Rioja）产区的红酒等。若想增加一款白酒，可考虑大众化的品种，霞多利（Chardonnay）或长相思（Sauvignon Blanc）都较好搭配，如果食物带有烧烤气味，以具有橡木气味的白酒为佳。若想更丰富餐桌上葡萄酒的选择，一款清凉爽口的桃红酒便能讨好诸多食客的嘴巴，尤其是搭配 BBQ 及带辣的川味干锅美食。

饮食文化是习惯的积累，没有对与错，只是一代代地传承下去，所谓专家的酒食搭配建议，也是传承的一部分，姑且听之，虽有其道理，但不必太拘泥或将之视为制式规定，敞开心胸接受各种不同的酒食搭配之旅吧。❍

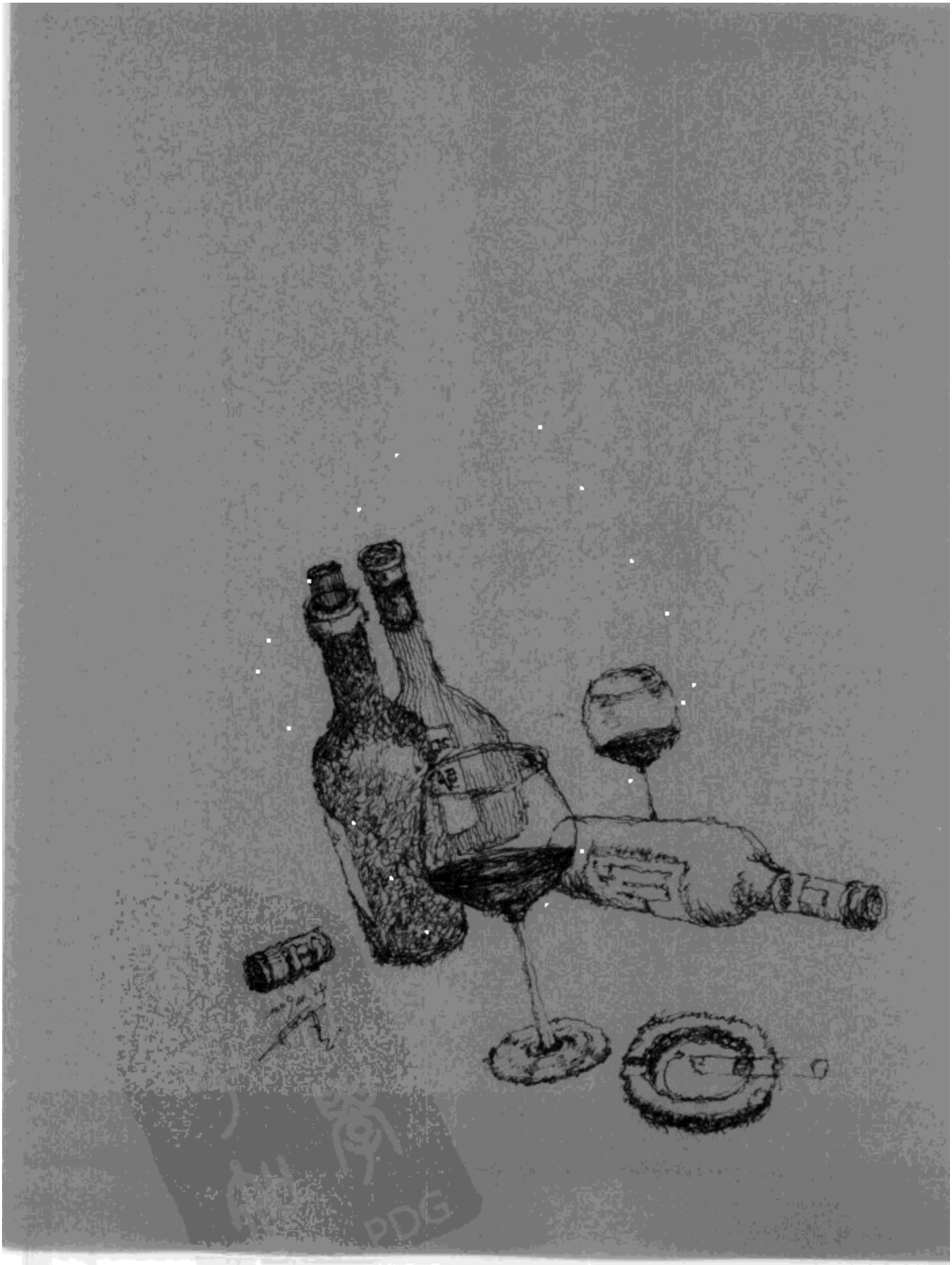
Q+A 101

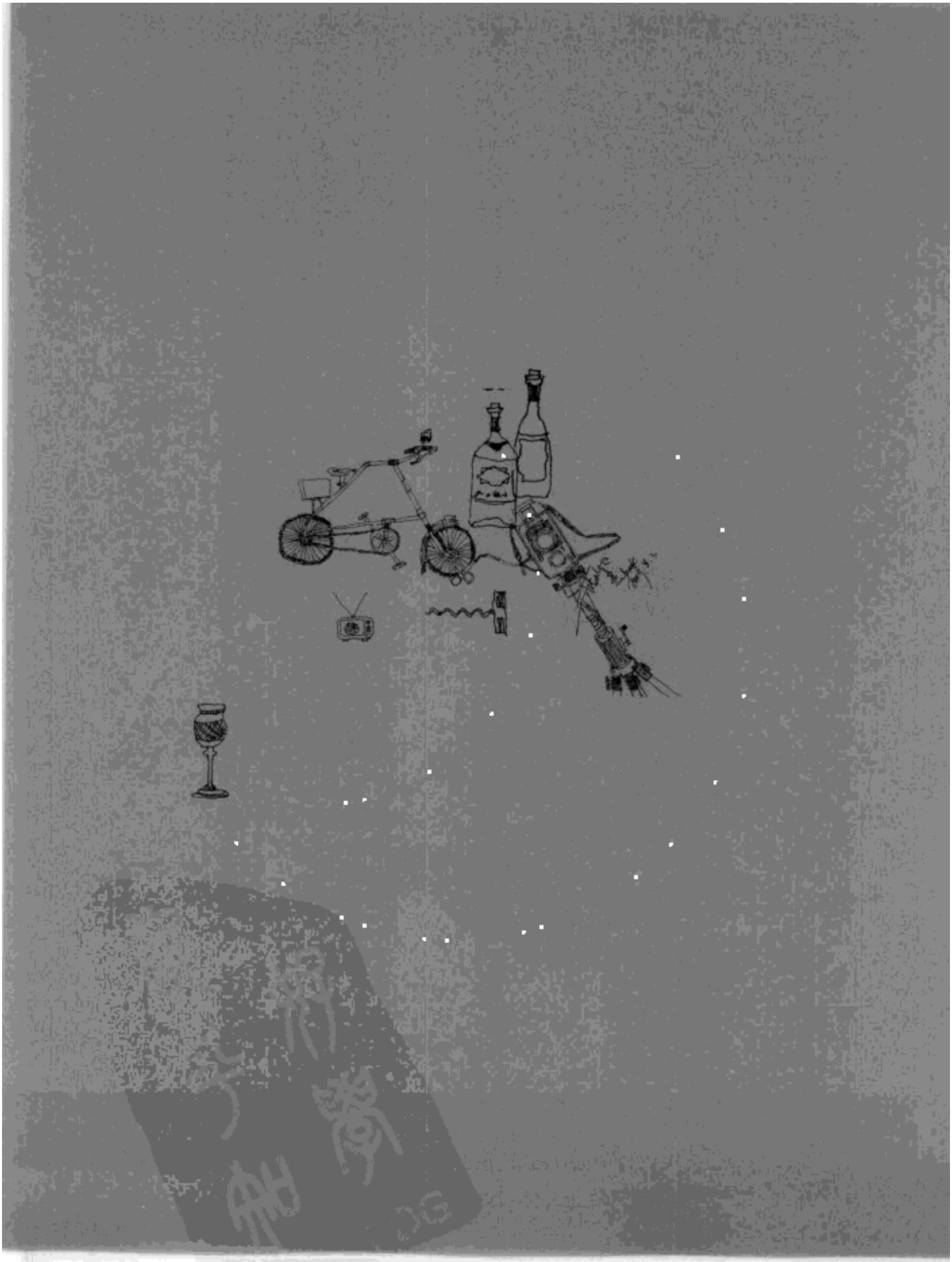
葡萄酒101问

101 Notes for Your Wine Life

Thomas Zhang 译注

PDG





E

READY FOR THE NEXT WINE

为了下一次开瓶

为了越走越远，
为了越喝越深。
为了下一次，
我们需要知道的越来越多。

家里要常备多少种葡萄酒杯

How Many Wine Glasses Should We Keep At Home

081

喝白葡萄酒的时候要用白葡萄酒杯，喝红葡萄酒的时候用红酒杯，喝香槟的时候用长笛杯；布根地有布根地专用杯，波尔多有波尔多专用杯，波尔多杯还不止一种。对于刚开始对葡萄酒感兴趣的人来说，是否一定要准备这么多杯子呢？对于基本不可能成为酒迷的人来说，大概多少种杯子就可以了？当然，能够有一杯多用的更好！

谈到家里要准备多少酒杯，坦白说，因为工作的关系，收集了许多不同形态、材质、大小的酒杯，该有的都有，乃至于专业的奥地利 Riedel 手工酒杯，都在收藏之列。可是，平时在家里饮用葡萄酒时，为了图方便，总是用自己的万用杯——马克杯，于我而言，酒杯只是容器的一种。

在早期，人们并没有以特定的酒杯作为饮用葡萄酒的容器，甚至也不是晶莹剔透的玻璃器皿，从最原始的贝壳、葫芦瓢、铁器、铜器、银器及其他材质等，都被当成饮酒器具，在当时，酒具没有什么造型，更别说有任何的美感，或者澄透感。经过长期的演变，有了玻璃材质的加入，酒杯从笨拙的容器，随着玻璃制造工艺的提升，进而转化到美学上，玻璃吹制的艺术更臻一层，同时也发展出一套制式的酒杯，如在不同的场合、餐厅、酒店里，针对不同的酒款使用特性各异之酒杯。林林总总的红酒杯、白酒杯、香槟杯、波特杯等，看得令人眼花缭乱。

以一般家庭而言，备有一种酒杯是常态，若有可能，可增加强化葡萄酒使用的小酒杯，以及细管状的香槟杯。但有些专业的葡萄酒饕客，力求不同的葡萄酒，应以不同的酒杯，如饮用德国、阿尔萨斯白酒，就必须以小于一般白酒杯的日耳曼专属酒杯，相当的挑剔。

这么多琳琅满目而又形态不一的专业酒杯，据称是经过细察、分析、试验，根据不同的葡萄酒特性，然后针对必要的效果，设计出几乎完全符合特定酒款需要的酒杯。当然，每只

酒杯价格都不菲，若属人工吹制产品，可能会使您的钱包大失血。一般的酒杯和专用的葡萄酒杯，当然有明显的差异性，如酒杯的厚度，杯体的长度，杯口与杯体之大小比例。

几年前，某业界资深的葡萄酒专家兼知名作者，曾在知名酒店为二三百名嘉宾作一次现场实验，以一款普通的波尔多红酒，分别斟入一般的红酒杯和波尔多红酒专用杯，结果，两个酒杯所飘逸出的气味居然有明显的差异，一般红酒杯的气味差强人意，而波尔多专属酒杯所散发出来的气味，有显著果香和芳醇感。举杯就口，一般的红酒杯，显露出鲜明的苦涩感，而波尔多红酒专用杯，除了感受不到苦涩感外，口感也异常的顺滑。若您手中恰巧有这两款酒杯，不妨亲自体验一下。

正确的酒杯，可让葡萄酒的本质表现得淋漓尽致，但无法提升或改变葡萄酒原有的品质，请不要误以为专属酒杯就是传说中的“圣杯”，可把平淡无奇的水变成葡萄酒，似乎有点异想天开！

符合具有葡萄酒色、香、味功能的优越酒杯，不外乎干净、透明，同时还有雅致的杯脚和杯座，杯体与杯口之比例恰到好处，就是好的葡萄酒饮用杯。消费者并不需要盲目地追求品酒专家所用的酒杯，假如手中有所谓的万用杯（All-purpose），足矣。

在使用酒杯时，要注意的一点是杯、酒同温。我们在讲求葡萄酒温度的同时，忘了酒杯的温度也需一视同仁。假设当白酒的温度符合 7℃～10℃的要求，但所使用的酒杯却是在室内温度（22℃～25℃之间，可能更高），当白酒斟入酒杯后，在短时间内，酒的温度迅速蹿升，葡萄酒的质量也受到影响，冰镇白酒的本意也荡然无存。因此，当饮用的葡萄酒需经过冰镇或冷藏时，所使用的酒杯也应一并冰镇或冷藏（通常使用专用的冻杯机来冰杯），以期使杯、酒同温。香槟、起泡酒、红酒，或其他的葡萄酒杯亦然。

常见的各式酒杯介绍

万用杯（All-purpose），容量为 8 oz/240 ml。有人称它为万用杯，也有人叫它多功能酒杯。事实上在许多餐厅都提供这种酒杯，杯体 / 身、杯脚、杯座 / 底，样样俱全，大小介于红、白酒杯之间，其作用就是充当葡萄酒的一种容器，聊胜于无，比起水杯或直型水杯（Highball）好太多了。

笛状香槟杯（Fluted Champagne），容量为 8 oz/240 ml。笛状香槟杯也称欧式香槟杯，外形修长，管状，缩口，高高的杯脚，婀娜多姿，可随着上仰的气泡凝聚香气，同时让气泡婆娑起舞，是欣赏香槟与起泡酒最佳不二伴侣。

盆状香槟杯（Champagne Saucer），容量为 5 oz/150 ml。盆状香槟杯或称美式香槟杯，这种杯型也使用于香槟或一般的起泡酒，浅盆状的酒杯在法文里称为 Coupe，由于杯口过于开放，导致气味流失异常迅速，气泡的持续力也很短暂。整体而言，不是理想的香槟或起泡酒之饮用杯。

白酒杯（White Wine Glass），容量为 6 oz/180 ml。白葡萄酒杯。通常趋于郁金香型，比红酒杯的容量略小，因白酒有温度的考虑，饮用时，斟入的酒量不宜过多，数口的量即可，饮毕再行斟酒，若倒酒的量超过半杯以上，时间一久，留存于杯里的白酒因温度升高，口感与香气会每况愈下。

红酒杯（Red Wine Glass），容量为 8 oz/240 ml。形状亦属郁金香型，呈下宽上窄，杯身稍长于白酒杯。红酒杯下缘宽，当摇动酒液时有足够的面积让葡萄酒黏附内壁，杯口略小于下缘，有利于收集从杯里散溢的酒香。斟酒之量不宜超过二分之一，三分之一更佳，如此，当饮者享用红酒，在无意识地摇动酒杯时，不至于将酒液溅洒出来。

雪利酒杯（Sherry Glass Or Copita），容量为 4 oz/120 ml。在西班牙，传统上以名为 Copita 的酒杯饮用，郁金香型，酒杯尺寸显著地短小许多，杯口有如嵌环的杯缘，有时也被使用于其他的酒款啜饮，如波特酒。

波特酒杯（Port Glass），容量为 4 ~ 5 oz/120 ~ 150 ml。其形状与雪利酒杯参差无异，皆属短小型，有时容量大了一些，其目的是为了让葡萄酒的香气获得最大的舒展，令饮酒人能沉醉于古朴又成熟的甘醇气息中，让嗅觉的感官骋怀于杯里的世界。

水晶酒杯的清洁和普通玻璃酒杯有什么不同吗

How To Wash The Crysed Wine Glasses Properly

082

为了尽快升级成像样的饮家，我把家里的三套杯子包括布根地杯、波尔多杯和香槟杯，升级成水晶杯！用水晶杯喝酒的感觉就是不一样！当嘴唇接触到精致细腻的杯口时，酒的香气更加明显了！（果然有心理作用！）

接下来的问题是清洁问题，水晶杯能像清洗普通玻璃杯一样随便洗洗吗？这件事情很重要，我可不想我的宝贝水晶杯们因清洗不当而提早呜呼。

一般的玻璃酒杯和含铅量低的酒杯，可使用温水、热水洗涤清洁。在酒店及餐厅里为了工作效率，大多采用自动洗杯机清洗酒杯。使用洗杯机时，首先酒杯需作初步的检查与清洁，主要是确保杯口没有缺口、裂痕和口红印，再以喷水头作初步的喷洗酒杯，接着将酒杯以杯口朝下杯底朝上的姿势置放于杯架里，杯架的杯孔放满后，千万不要堆叠酒杯，以免洗杯机所喷洒的强力水柱推移酒杯引起破裂、损坏。酒杯清洗完成后，最后一个工序是喷洒干精，可使酒杯快速地干燥。

对于香槟杯而言，尽量避免清洁剂的使用，看似可以将酒杯清洗干净，但干燥后表面会留下一层薄膜，这一层薄膜会影响起泡酒的气泡的表现。针对这种问题，酒店一般的处理方式是准备一桶热水，将酒杯置于水面的上方，让水桶里热水的蒸汽黏附在酒杯的表面，然后以干净的白色口布仔细地擦拭干净，把清洁剂残留的薄膜清除掉，如此才不会影响香槟或起泡酒的气泡表现。

洗杯机的洗涤方式不太适用于水晶酒杯，尤其是高温、清洁剂、干精这样的组合，对水晶酒杯是有一定程度的伤害性。水晶酒杯通常建议以一般的清水洗涤，若天气寒冷不妨以接

近体温的水温清洗即可。清洗时可以柔软性质的物品辅助，如海绵、棉质布等，切勿以菜瓜布或尖锐性的洗涤用品，可能会刮伤酒杯的表层。

检视清洗过的水晶杯是否已经完全干净，可浸湿酒杯，然后杯口朝下，让水分自动地往下流，水分会形成一个水环缓缓下降，或者类似挂杯的形状往下直流。若有水珠状或酒杯有水渍散开的情形，表示酒杯没有清洗干净，可能表面还沾着附着物，需再清洗，直到没有任何的附着物为止。在家里没有洗杯机也没关系，只要依照水晶杯的清洗方式，一样可以让杯子光亮无比。

清洗后的水晶酒杯，最好让它自然地晾干为佳。若需马上使用，尽量以棉质布或口布擦拭，其他的材质布巾或者纸巾之类的物品，容易产生残屑或毛絮，有时可能还会在酒杯里留下异味。

饮用葡萄酒之后，忌讳将酒杯搁置一段时间后再清洗，尤其是红酒杯，等完全干涸之后清洗起来更费力。若真的没办法马上清洗酒杯，建议先浸泡在清水里面，等有时间后再回头清洗也无妨。总之，爱酒人也要懂得爱屋及乌，没有相得益彰的酒杯，喝葡萄酒的心情多少也会受到影响。

提升品酒功力的游戏

A Game To Increase Your Abilities In Tasting Wines

083

如果把品酒当成是一种娱乐，它委实也是一个不错的消遣，我们把它称作“有目的、有趣的试酒游戏”。通常我们会学着品酒大师们，把酒瓶包起来，闻一闻喝一喝后，猜测酒的产区和年份等等，不过这听起来有点大海捞针，请问那些大师们，是怎么训练他们猎犬一样的鼻子的呢？

品鉴葡萄酒的方式有两种：水平式品酒法（Horizontal），以及垂直式品酒法（Vertical）。

水平式品酒法是：选取同一个年份，但以不同庄园、葡萄园或酒厂的酒进行品评。专家们认为这种品酒法比较适合入门的人士，由于水平式品酒，葡萄酒的差异性比较明显，容易辨别，对于刚接触葡萄酒的人来说，可以提高品酒的兴趣，继而愿意探索更深奥的品酒领域。

垂直式品酒法是：以同一个酒庄或酿酒厂的葡萄酒，选取不同的年份进行品评。这种品酒方式是许多专业人士或者经验比较丰富的品酒人，挑战自我鉴赏葡萄酒能力的品酒法。当然，垂直式品酒法，对于许多圈内人士来说，充满了无数的乐趣，也是提升盲品功力的最佳途径。

无论是水平式品酒法还是垂直式品酒法，都蕴藏着“异中求同，同中求异”的意义。因此，在平常练习葡萄酒品评时，不妨交错地混合运用，一半的葡萄酒以水平式品酒法进行，另一半的葡萄酒以垂直式品酒法进行，如此一来可达到事半功倍之效。比如准备进行六瓶葡萄酒盲品时，三瓶葡萄酒采用水平式品酒法，另外三瓶葡萄酒以垂直式品酒法同时进行，如此，既可达到品酒的乐趣，同时又能逐步提升品酒能力。

无论是水平式品酒法还是垂直式品酒法，可随时替换交互运用练习，即使是资深的品酒人，也时常以水平式品酒法，品尝来自各地同年份、相同葡萄种的葡萄酒，藉以分辨相似处和差

异性。因此个人认为这两种品酒法，只是方式的不同而已，并无所谓的入门与晋级之分。

当盲品的能力日渐提升后，可经由配对游戏获得更多的乐趣，方式有多个，这里不妨提供两个游戏给大家玩玩。一个是葡萄酒选 5 ~ 6 种酒款，全部是红酒或白酒或同一形态的葡萄酒，每一款酒准备两只酒杯，在杯底贴上编号，或颜色，或英文字母，然后分成两排。每一款酒在每排酒杯里各倒一杯，完成后，将每一排的酒随意重排，让品酒人开始找寻同一款的两杯酒，看谁的时间最快最正确。

另一个游戏和上述的准备方式一样，只是不分成两排，而是全部混在一起，接受品酒测试的人，需找出两杯同款的葡萄酒。这种游戏的方式挑战性比较高，也是许多人偏爱的方式，当然，等熟悉游戏方式后，可增加酒款，10 款、50 款、100 款，随性吧！说不定哪天在国内兴起这种葡萄酒配对品酒大赛，看哪位仁兄胜出，赢得盲品大赛。上述的品酒游戏若能使用全黑的品酒杯，效果更好难度更高。

无论是葡萄酒品评，或者是葡萄酒配对品酒游戏，都离不开葡萄酒的本质，其中的真正意义是建立人与酒的桥梁，借着不同的方式，让彼此互通信息、了解对方，人酒交融，其乐融融。

标准的盲品如何进行

How To Do The Blind Tasting

084

未见识过国际的品酒大赛，但对身边见过的某些品酒比赛有点不以为然，看来，我们需要真正了解一下，一场专业的、正式的、标准的国际盲品赛应该包括哪些细节？

盲品（Blind Tasting）是许多葡萄酒圈内人经常性不定期的活动，非正式的场合里，三五好友简单地将数瓶葡萄酒，裹覆得像数颗粽子般，每人面前摆放着数只ISO酒杯，然后自得其乐地进行盲品游戏。

在正式的盲品场合里可就讲究许多，从盲品会场的要求可见极其的挑剔。首先无任何的异味存在，当然也包括人为的好气味，如香水、古龙水、洗发水等，这些都足以让人在盲品时产生气味的误判。需有充足的光线，光源以自然的阳光最佳，任何的替代光源都列为次等，如此在盲品时可完全地掌握葡萄酒最真实的色泽呈现，因此正式的盲品场地，几乎都有大面积的玻璃窗，其中以落地窗（French Window）最为常见。优异的背景物是必须的，白色的地板、墙面、天花板，或天窗的窗帘，有颜色的大概就是人本身和所穿着的衣物（以白色系或淡色系衣着比较符合要求），在近乎全白的盲品会场，如此无论从哪个角度观察葡萄酒的颜色与外观，都可以很轻易地捕捉到葡萄酒的实体颜色。

标准的盲品酒杯是必备的，目前被国际所认可的标准酒杯仍以ISO酒杯为主要的使用杯。

蒙瓶是必备的步骤，以稍大于瓶身的白色塑料套，从瓶口凸缘（1.4～1.5 cm）下方将整个酒瓶包覆起来。有些更讲究的盲品会场，甚至在瓶口套上倒酒器（Pourer），白塑料套从倒酒器开始包覆，连瓶口都无法看到，如此一来，完全地做到蒙瓶的效果。

人和葡萄酒是整个盲品的主角，品酒人和葡萄酒之间达到不受任何外部的影响和干预，此时只存在人的感官和葡萄酒本质与特色，经过盲品的过程建立一道彼此沟通的桥梁。盲品和其他饮料品鉴的方式雷同，不外乎酒的色、酒的香、酒的味，之后，以整体的表现做评估。

以视觉感官判别酒的颜色、深浅、干净度、层次感。

以嗅觉感官分辨酒的香气、浓淡、稳定度、多样性。

以味觉感官领略酒的味道、酒精、酸与甜、单宁酸聚合性（红酒）、芳香度，以及变化性，接着感受葡萄酒的余韵和长度。

最后根据人与葡萄酒之间的契合性：包括主观性与客观性，决定给予所面对的葡萄酒什么样的评价。当然，人的感情因素或许会掺杂在一起，但这正是品酒人借着盲品找出所喜好葡萄酒的时刻，不是吗！

品酒小笔记，是记录每一瓶被品鉴葡萄酒的必须程序，盲品完成后，汇整所有的笔记，根据所记录下每款葡萄酒的特色、优缺点，然后给予适当的评语。笔记做得愈详细愈好，不嫌啰嗦，当日后回顾这些记录时，不只是短短的只言片语而已，所记下的笔记仿如写下当时人酒之间的对话，内容愈多互动性愈高，葡萄酒文化的传承，于是焉流动不息。）

什么是“大酒”

What is "Big Wines"

085

“嘿！大酒！这是一款大酒！”一个大腹便便的老头呼哧呼哧地赞赏杯中物，接着又大大地喝了一口，继续赞：“大酒！大酒啊！”
事隔几天，又有人打电话来：“今晚请你喝几款大酒！”
我不好意思问：“什么是大酒？”

“大酒”，到底为何物？当然不是说中国的男女婚嫁的“大酒”之礼，相去甚远也！

以品酒专有名词来解释，“Big Wine”指葡萄酒具有优良的骨架支撑，具有较高的酒精度、菁华物及深沉的果香。

“大酒”假如以法文的“Grand Vin”来解释，则是另一种意思，它主要指波尔多产区许多酒庄的“主要品牌”葡萄酒，旗下的葡萄酒可能还有“Second Vin”（副牌）。波尔多酿产“Grand Vin”的庄园不胜枚举，许多酒庄的葡萄酒还会在酒签上标示着“Grand Vin”字眼，如拉图（Château Latour）、靓茨柏（Château Lynch- Bages）等。

如果以“Great Wine”来翻译“大酒”一词，某些葡萄酒专家对这个词作出较为广义的解释：它是指以艺术化而非商业化工序酿制出来的葡萄酒，具有艺术风格，令人赏心悦目。这种“大酒”可能出现在任何的产国产区。

因此，目前在葡萄酒圈里所流行的“大酒”一说，可分为国际型和国内型。为何如此说？以“Grand Vin”而言，国外有许多的葡萄酒俱乐部以“Grand Vin”聚集同好，也有专门经营“Grand Vin”的专卖店。但在中国通常所说的“大酒”的意思，主要是指酒精含量高的

葡萄酒。

中国人爱喝白酒（烈酒）已成天性，由于酒液里具有浓烈的酒精，继而养成喜好高酒精度的酒款，即使喝葡萄酒也有移情现象。对于比较偏爱高酒精度的人士，一般酒精度的红白葡萄酒可能不是他们雀屏中选的酒款。这好比老烟枪，抽惯了尼古丁高的香烟，抽尼古丁低的香烟可能不习惯，重要的是无法解烟瘾。因此，许多国内饮客会觉得酒精度比较高的葡萄酒才是“大酒”。酒精对葡萄酒而言确实是重要的成分，缺少酒精的葡萄酒，在口腔里欠缺饱实感，更重要的是酒精的刺激作用和灼热感也显得相当的微弱。但是如果葡萄酒的酒精含量过高，酒质容易出现“辛辣”（Spicy）与“艰涩”（Hard），还有可能出现伴随而来的苦感。所谓均衡讲求的是酒酸、单宁酸、酒精以及风味的整体表现，保持不过量、不缺乏的状态。这种在葡萄酒专家眼里的“好酒”对于国内的饮酒人而言，只不过是专家们的讲法，称不上他们自己认定的“好酒”，高酒精的“大酒”才是他们心目中的“好酒”。所以，饮酒本是很个性的事情，旁人无须指指点点，专家们还是省点力气吧！

调配、勾兑、混合，他们对葡萄酒做了什么

What Is The Are Of Blending

086

前几年，媒体批评国产的葡萄酒是勾兑的。
前不久，听波尔多酿酒师讲课，他不断地提到勾兑调配的艺术。
什么是不良的勾兑，什么又叫勾兑的艺术？
突然又听到“混调、混合”的葡萄酒，说的是什么？

“调配”法文为Cuvée，英文为Blended，国内比较习惯叫做“勾兑”。这个词在酒精饮料的专业术语里经常出现，尤其是法国香槟或起泡酒，红葡萄酒、白葡萄酒也常使用调配这个字眼，通常以法文Cuvée表示；另外，威士忌也用这个专业术语，通常以英文Blended表示。解释这个专有名词时常有混淆不清的情况发生，有人翻译为调配，有人译为“混合”。事实上，混合的法文是“Entremeler”，英文为“Mixed”。从饮料学的角度来诠释可能比较容易来分辨这两者的差异性。

当同类型的饮料（包括任何有酒精饮料和无酒精饮料）加在一起，称之为“调配”，如葡萄酒标签常见的Cuvée，其意思是葡萄酒加上另一种或两种以上同类型的葡萄酒。又如调配型的威士忌，也是以两种以上同类型的威士忌加在一起，以这种方式制作的威士忌称之为调配型威士忌（Blended Whiskey、Blended Whisky）。

若以两种非同类型或更多非同类型的饮料加在一起，称为混合（Mixed），如众所周知的鸡尾酒，以数种不同的酒，加上果汁和碳酸饮料掺和在一起，这种状态则为混合。所以需分辨清楚“调配”与“混合”之间的差异，其内涵为：

调配（Cuvée或Blended）：同类型酒精饮料之间相互掺和。例如葡萄酒与葡萄酒、威士忌与威士忌、白兰地与白兰地相互之间的融合，称为调配。

混合（Mixed）：非同类型酒精饮料，或酒精饮料、非酒精饮料之间相互掺和。例如白兰地与薄荷利口酒、威士忌与蜂蜜利口酒、伏特加与橙汁相互融合，称为混合。

葡萄酒怎么评分

How To Score The Wines

087

好事的品酒师喜欢给葡萄酒打分，于是卖酒的人便这样介绍手中的这瓶酒："这个宝贝呀，曾经被XXX评了90分，XXX评了19分，XXX评了三颗星！"
90分和19分差之甚远，有什么好相提并论的呢？
话说回来，这些热爱打分的品酒师们，
是如何计算一瓶酒应该是90分还是89分，还是19分的呢？

在葡萄酒圈里目前常见的评分系统有两个，一个是100分制，另一个是20分制。这两个评分系统被广泛地使用，主要是简单易懂，一目了然。在西方世界里乃至于国内的品评系统，都以这两个评分制为依。新世界国家倾向采用100分制，旧世界的欧洲国家则倾向20分制。除了这两个评分系统外当然还有其他的评分系统，如OIV专用的负分评分制，德国白酒评分制等，还有INAO专业型品评表，休·强生（Hugh Johnson）和麦克·布罗德本特（Michael Broadbent）共创的"The Christie's-Sunday Times Wine Club Tasting Chart"等，这里无法一一地陈述。

无论是以何种的评分制来评估葡萄酒的优劣，都跳不出葡萄酒品酒人的个人偏好，但至少有一个依归，因此多人合力品出的葡萄酒评分，比起一人独大的评分来得客观。以下列出几种评分制的内容，以及评分的依据。

100分制，1978年由美国的律师Robert Parker所创立，号称"葡萄酒教父"。每一年出炉的葡萄酒评分，让葡萄酒的价格起伏动荡，对于葡萄酒的影响不容忽视，令人相当地侧目。

100分制的基本分50分，另外50分区隔为四个部分来计分，分别为：颜色与视觉5分、香味15分（嗅觉强度5分、深度5分、复杂性5分）、味道与收结20分（味觉强度5分、深度5分、清晰度5分、尾韵和长度5分）、整体评价与陈年潜质10分。

20分制，基本分10分，每级差距0.5分，是法国葡萄酒学校的评分制度，是法国境内许多酒评家采用的计分系统。美国加州大学岱维斯分校（UC Davis），认为人类的感官不足

以分辨百分之一的微小差异，20 分制比较实际些，因此创立了改良版品酒计分表（UC Davis 20-points Method），其内涵与法国的原有评分制相类似。

20 分制，分为 10 个计分项目，计分内容为：外观 2 分、颜色 2 分、香气韵味 4 分、挥发性酸 2 分、整体酸 2 分、甜味 1 分、浓郁度 1 分、特殊风味 2 分、涩度 2 分、整体评价 2 分。

得分评等：17～20 分，评为质量卓越；13～16 分 质量合乎标准；9～12 分质量在标准以下；1～8 分品质不佳。

德国以产制白酒而闻名于世，平时所采用的评分制未必见得适用于德国，因此创立符合德国葡萄酒特有的品评计分方式，主要分为葡萄酒的颜色、干净度、香气、特有风味等四个部分。

德国白酒专用品酒计分制，以及得分内容，如下：

颜色：近乎无色（得 0 分），洋葱皮颜色（得 0 分），淡素的、苍郁的（得 1 分），典型色泽（得 2 分）；

干净度：混浊的（得 0 分）、明亮的（得 2 分）；

香气：有异味、有瑕疵（得 0 分），沉闷的（得 1 分），干净的（得 2 分），品质佳（得 3 分），雅致、香气浓郁（得 4 分）；

特有风味：有不佳之味道（得 0 分）、可接受的（得 1～3 分）、质量薄弱但仍具特色（得 4～6 分）、酒质均衡（得 7～9 分）、已成熟而且具有贵腐气息（得 10～12 分）。

德国白酒有最低给分的要求，类似于其他品评系统的基本分数，每个酒款最低给分的状况如下：

Kabinett（正常采收）等级的葡萄酒最低给 13 分；

Auslese（选串迟摘）最低给 15 分；

Beerenauslese（选串选粒迟摘）最低给 16 分；

Trockenbeerenauslese（贵腐葡萄酒）最低给 17 分；

如果每个项目都达最高分，可获总分得 20 分。

国际竞赛以及国际的品评系统，大多以OIV国际品酒计分表（OIV / Office International de la Vigne et du vin）为主，常被称为挑毛病品评系统，得分愈高表示酒质愈差，得分愈低表示酒质愈好。

评分内容包括：葡萄酒外观（1分）、色泽（1分）、气味的密度（1分）、气味的质感（2分）、口感的密度（2分）、口感的质感（3分）、协调性 / 均衡度（2分）。

OIV品酒计分方式为逆式计分法，采五级计分方式，最高级至最低级的权衡比量依次为：0、1、4、9、16。0为格外优异，1为非常好，4为佳，9为可接受的，16为无法接受的、质量粗劣的。每一级与基本分相乘，获得最终分数。例如，葡萄酒外观，如果格外优异是0分（1×0），如果非常好是1分（1×1），如果佳是4分（1×4），如果可接受的是9分（1×9），如果无法接受为16分（1×16）。其他项依此类推，最后各项相加得出总分，累积的分数越高代表酒质越差。

事实上，许多品酒专家建议，初学者反复不断地练习品酒，有助于提升品酒技巧，但品评时最好针对葡萄酒特殊的气味、质感或异常现象作记录即可，不需过度地吹毛求疵。评分系统是练习过程中的一种记录，每一种葡萄酒都有自己的特质，不能用单一的品评系统一以概之。

如果以某种唯一的标准来看待所有的葡萄酒，可能在数十年或者更短的时间里，所有的葡萄酒都被制式化，只剩下一种特性、香气和口感，葡萄酒将会变得枯燥无味，品评系统反而是葡萄酒少样化、单一化的原罪，消费者会是最大的受害者。诚然，许多葡萄酒爱好者喜欢多样化的葡萄酒，单凭所谓的葡萄酒专家，以品评系统去决定他们的“自我”喜好，我想他们是无法接受这样的事实，假如葡萄酒有一天被“可乐化”，那将是葡萄酒最大的悲哀。

注：品酒表引用自 Michael Broadbent's•Pocket Guide to Winetasting-How to Approach and Appreciate Wine

怎么知道这瓶酒要马上喝掉还是再放上五年

How To Know When A Wine Is Ready To Drink

088

专家说："这款酒还可以再放五年。"
酒商说："这款酒起码可以存上十年，当然，明年就可以开始喝。"
白葡萄酒一般趁新鲜喝没错，但那么多的红葡萄酒，我们怎么知道酒商说的是不是假话，我们可否自己辨识这瓶酒该两年内喝掉，或者忍一忍，五年后再喝？

葡萄酒无论是长寿型还是鲜饮形态，都会经历一样的生长期，只是速度快慢的差别而已。葡萄酒在装瓶后开始进入所谓的瓶内陈年（Bottle Age），从浅龄期逐步迈向发展期，再从发展期进入成熟的高峰期，过了高峰期后，走向衰退期，并迅速老化。这个固定的周期，是每一种葡萄酒的必经过程，一如人类到了老年期，体内的器官会迅速老化。让葡萄酒延长寿命的物质有两种，一种是单宁酸，另一种是甜白酒的糖分。

单宁酸是红葡萄酒的天然防腐剂，同时也载负着葡萄酒陈年与酒质发展的重要任务。单宁酸可从红葡萄的果皮获得，也能从橡木桶里取得，若想让红葡萄酒的贮藏时间加长，可在酿酒时添加含有丰富单宁酸的葡萄榨汁（Vin de Presse），至于贮藏时间的长短，与添加葡萄榨汁的多寡是相对的。假设有两瓶葡萄酒都是以高比例的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）品种酿制，可能有一瓶葡萄酒在 5 年内就达到适饮期，另一瓶经过漫长的 10 年岁月，或许连一半的成熟度都还没有，因此，葡萄酒的成熟期需根据酿酒时所赋予的形态而定，也就是说，所额外添加的葡萄榨汁，能左右红葡萄酒陈年和贮藏时间的长短。

另一种长寿型的是甜型葡萄酒，仰赖的是酒液里的糖分（葡萄糖），糖分的功能与单宁酸类似，具有防腐与陈年的能力，贮藏的时间还超过单宁酸。目前普遍公认寿命最长的葡萄酒是葡萄牙的玛迪拉（Madeira）强化葡萄酒，法国优异的索泰尔讷贵腐（Sauternes）葡萄酒，

大多有 50 年以上的陈年能力，甚至达百年以上。

至于如何辨识葡萄酒的适饮期，只能说没有开瓶之前谁都无法确定。其中牵涉到葡萄品种，有些葡萄属于成熟速度快的品种，有些葡萄品种的成熟速度缓慢。还有贮藏环境的良窳，包括湿度、温度的控制，以及外在的人为因素等，都足以影响葡萄酒的成熟状态。浅龄形态的葡萄酒在出厂后就已经是适饮期，如博若莱新酒。

一般的葡萄酒，一年内即可达到适饮的时机，如法国的 VDP 地区餐酒，或其他国家同级的葡萄酒；质量中等酒质葡萄酒约 3 ~ 5 年即可达适饮期，如法国 AOC、意大利 DOC、西班牙 DO；中上酒质的葡萄酒约 5 ~ 10 年，如法国中级酒庄（Cru Bourgeois）和意大利 DOCG 葡萄酒；高级葡萄酒约 10 ~ 25 年，如法国特级酒庄（Grand Cru）的葡萄酒，以及同类型的优异葡萄酒。至于特优级的葡萄酒，适饮期比较不容易掌握，有些需 15 ~ 30 年左右，有些可能更久，若想了解正确的适饮期，最直接的方法是问葡萄酒专卖店，或采用酒庄所建议的饮用期。

上述的适饮期只是一般的概念，实际的适饮期，还是以自己来判断比较实在。当葡萄酒被送往世界各个角落，每瓶酒的境遇都不同，成熟期与适饮期也随之改变，若以公式化的适饮时间套用于所有的葡萄酒，可能有适饮期提早或推迟的状况发生，最终，这个问题还是回到品饮者的身上，不是吗？

开瓶后多长时间酒会变质

How Long Should We Keep A Wine After Uncork

089

酒量不够大，一个人喝不完一瓶，于是只能把喝不完的酒存放起来，
准备第二天再继续喝。
第二天被朋友约出去吃饭，遂忘记了冰箱里还放有一瓶未喝完的葡萄酒，直到第三天、
第四天、第五天，才突然发现它！这时，它还“活”着吗？如果已经不能再喝，
是因为变了口味还是变了品质？

葡萄酒一经开瓶后，除非是有酒厂的封瓶技术和设备，否则葡萄酒的酒质和口感只有渐形衰弱，而且每况愈下。

许多爱酒人士饮用葡萄酒时，常见的棘手问题是无法一次饮用完毕，这时候该如何处置这些剩余的葡萄酒？首先要有一种观念，葡萄酒和其他新鲜蔬果、肉类食物一样，在正常的环境和温度下很快地就会腐坏，若将它们贮藏于冰箱或低温的环境里，也许可延长葡萄酒腐坏的时间，至于保持原有的新鲜度可能就没有这么的乐观。

葡萄酒一经开启后就暴露在空气中，大量的氧气随即与葡萄酒进行氧化作用，即使以原来的木塞，或是以真空酒塞堵住酒的瓶口，都无法阻止葡萄快速氧化、衰败，葡萄酒唯一的途径就是走向变质。其中的原因是葡萄酒一旦接触空气，虽然以各种方式将瓶口堵住，但是瓶内仍有大量的氧气存在，氧化还是不停地一直进行着。所以每当遇到无法饮用完毕的葡萄酒，专家的建议是，无论是贮藏于专用的恒温柜或家用的冰箱，都无法保证不变味或不变质。一般的白酒在 24 ~ 36 小时内应尽快地饮毕，酒质佳和特别优异的白酒，也只可能多撑 24 小时。一般形态的红酒约可维持 72 个小时左右，但有些特殊的红葡萄酒，却可维持一个星期以上，

虽还没有变质，但或多或少也会改变了酒的气味，葡萄酒一旦改变味道，新鲜度荡然无存，喝起来总觉得不如刚开启的葡萄酒喝得舒畅，即使是放回恒温柜也无济于事，仍旧无法挽回逐渐衰败的情况，但这种状况并无绝对，也会有例外的情形。我曾经饮用一瓶新世界的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄酒，在瓶里还剩四分之一时，放回冰箱里，直到有一天猛然想起时，已经过去两个月，于是倒入杯里尝试，居然还没坏掉，令人啧啧称奇！

开启过的葡萄酒在置放前，可将软木塞塞回瓶口，或以抽气真空瓶塞取代原有的软木塞，瓶身需直立，如此可减少酒与空气的接触面，若瓶身横躺，会加快葡萄酒变味或变质。以上的建议只是缓和葡萄酒变味或变质的速度而已，最佳的方式是一次饮用完毕。假如有烹调西餐的习惯，可当做料理酒，当中餐料理酒也无妨。

过度氧化而变味的葡萄酒难以入口，但只是变味而已。如果已经变质的葡萄酒，可能连气味都无法接受，个人的观点是遇有这种状况，需忍痛将之丢弃，节俭和勉强喝进变质的葡萄酒是两码子事，如果引起身体不适那可就不妙了。下回饮用葡萄酒时，尽量估算饮用的酒量，减少残留的葡萄酒，才不会一而再、再而三地制造过多的变味或变质的葡萄酒。❯

如何判定正确的醒酒时间

How Long Should We Decane

090

酒鬼约喝酒，午餐过后便不断地问我具体到达的时间，“究竟几点到，这很重要，因为我要事先醒酒！”
结果，他提前了五个小时醒酒，以便在我到达的时候，酒正好醒过来欢迎我。
什么样的酒需要醒上五个小时？面对一瓶酒，要怎么才能知道它多久后才醒过来？
后来又有另外的酒鬼否定了这种醒酒法，嘲笑说醒五小时，酒早已伤风重感冒——香气不在，风韵不存了！
那到底醒还是不醒？多少时辰？

这种没有答案的问题，连出个判断题或是选择题都很困难！

每当葡萄酒圈提出一个问题，就会产生正反两方的说法，各自寻求有力的支持点。醒酒的方式有两种，一种是葡萄酒拔除木塞后，让葡萄酒留在瓶内直接醒酒；另一种方式，将葡萄酒倒入滗酒器（醒酒器）里进行醒酒，并非是为了分离葡萄酒里的残渣，这和移注换瓶有所不同。

正方的论点认为，葡萄酒通过醒酒的程序，可促进酒质的发展，使酒的香气显得浓郁、口感顺畅，这些酒款包括：单宁酸含量高的葡萄酒(Tannic Wine)，酒体厚重(Full-Body Wine)的葡萄酒，年轻形态葡萄酒(Young Wine)，或大多数的红葡萄酒(Red Wine)。

反方的看法则相当地分歧，认为如果让葡萄酒留在瓶内直接醒酒，由于与空气的接触面很狭小，醒酒的作用微乎其微，对于葡萄酒的影响极其有限。若将葡萄酒倒入醒酒器里，充其量只能说给葡萄酒“通风”或“氧化”，没有多大的实质意义。

两方的说法都有一定程度的内涵，假设醒酒不存在任何的意义，醒酒器早就消失在地

球上，事实上醒酒器仍然大行其道地遍布葡萄酒市场，说明了它还是有一定的作用。例如优异的陈年葡萄酒，从低于室温的贮藏室里取出，葡萄酒需经过一段外界的适应期，因此回温及醒酒是有其必要性的，如此方能唤醒封闭的葡萄酒，至于是否所有的红葡萄酒都需要醒酒，这种做法未免小题大做。

葡萄酒资深的酿酒专家贝诺先生(Emile Peynaud)认为，葡萄酒在空气的自然氧化下，酒质的变化会相当快速，同时也不可捉摸，酒接触空气的时间愈长，酒的质感便每况愈下，可能在某一段时间能获取想要的气味和口感，但同时也牺牲了醒酒期间某一片段的香气变化。如果醒酒的时间过长，会让葡萄酒的气味消失无踪，最后只留下浓浓的酒精气息而已。

如何掌握葡萄酒的醒酒时间，老实说给不出一个正确的时间，不过可以建议一种折中的醒酒方式，也是许多人采取的方式，葡萄酒开启后，直接斟入酒杯里，一边醒酒一边享受气味的变化，醒酒完成后直接饮用，葡萄酒所有的变化过程完全地在掌握之中，您觉得哪一种方式比较贴近您的想法，就采用自己喜欢的方式即可。

波特酒、白葡萄酒、甜酒如何醒

How To Decant Port Wine, White Wine and Sweet Wine

091

又有人在开白葡萄酒的时候，把它哗啦倒进醒酒器！
还义正辞严地说有些白葡萄酒也需要醒酒！
过了几天，有幸喝到波特酒，并无见到有醒酒步骤，不禁对于各种葡萄酒的醒酒条件
产生疑问，到底白葡萄酒是否需要醒，甜酒如何对待呢？
波特酒、雪利酒又该怎么样呢？

某些酒虽然有移注换瓶的必要性，但醒酒却是个争论性的话题。

事实上陈年老酒在经过一段漫长的岁月后，酒瓶里会缓慢地积累一定量的沉渣(Sediment)，饮用前势必分离这些自然产生的沉渣，以免影响葡萄酒的外观以及口感，其中以具有年份的波特酒为最，因此在滗酒器的设计款式里，就有专门针对波特酒这类型葡萄酒的器具。短颈造型的滗酒器，使器身有更多的空间让酒液和空气接触，沉睡中的波特酒经由氧化过程逐渐地苏醒，这个苏醒阶段被称之为醒酒，需多少时间得仰赖酒的本性，很难规定一个标准时间来计算，有些二三十年酒龄的年份波特酒只需半个小时，即可达到酒质融合，有些酒质却特别地刚强，可能需要一个小时左右的时间才能醒过来，唯一能测定的方法是，每隔十分钟倒出些许的酒进行品试（但可能不到一个小时就没有酒可以继续品试了）。

如果醒酒的时间过长，可能会导致气味消失，酒体变得相当脆弱，反而得不偿失。在帕梅勒先生（Pamela Vandyke Price）所著的*Dictionary of Wines and Spirits*书籍里，曾提及波特酒的服勤，所需的醒酒时间也没有超过一个小时，因此，其他的酒款若超过这个醒酒时间，有可能会出现失味的情形。

白酒很少听过需要滗酒，尤其是甜白葡萄酒，通常饮用的甜白葡萄酒，大多是从数年到十年的酒龄，不会产生太多的酒渣，所以还不需要做滗酒去渣的程序。若是质量特别优异、又经过数十年贮藏时间的甜白酒，是有可能需要进行滗酒的，例如上好的法国索泰尔讷（Sauternes）产区的贵腐甜白酒、德国的贵腐甜白酒（Trockenbeerenauslese）等经过长时间的贮藏期后，瓶内会产生沉渣，因此饮用前需经过滗酒的程序，分离掉这些沉渣。

甜白酒的滗酒过程与一般的陈年红酒的方式大同小异，差别在于甜白葡萄酒的滗酒器需经过冰镇，以求器酒同温，红酒则不需如此。甜白酒在滗酒前贮藏的温度比较低，已经处于冰镇的凉冷状态下，若滗酒器仍处于室温，当甜白酒倾注到滗酒器内，短时间内就会慢慢地回温，若甜白酒温度太高，会产生令人不愉悦的甜腻感，酒质因而大打折扣。

甜白葡萄酒完成滗酒后，可马上开始饮用，无须等待醒酒，否则愈醒愈热，若比照红酒30～60分钟的醒酒时间，到时候饮用的可能是温热的糖酒，而非冰凉可口的甜白葡萄酒。如果坚持让甜白酒醒酒，那么将甜白酒连同滗酒器放置于较大的冰桶内直接冰镇即可，等待饮酒人自己认定的若干醒酒时间后再拿出来饮用。饮用过程中需继续保持酒的适饮低温，以免温度上升而影响到酒的口感。

醒酒与滗酒有什么不同

How To Use Your Decanter Properly

092

把酒从瓶子里倒进另一个容器里，有人叫醒酒，有人叫滗酒，这两种叫法，有区别吗？

同样是把葡萄酒从酒瓶里倒入另一个玻璃容器，可能是两件完全不同的事：醒酒（Breath）和滗酒（Decant）。

醒酒和滗酒是两个不同的概念。

醒酒以直白的方式而言，就是让葡萄酒与空气接触产生氧化作用，其目的是为了让葡萄酒变得更柔和，当酒斟入酒杯后，可使气味逐渐地散溢于整个酒杯，让品饮人轻松地闻到酒液所释出的气息。醒酒可以采取开启酒瓶的橡木塞让它静置一段时间或是将葡萄酒倒入滗酒器里醒酒两种方式，倒入滗酒器的目的是让葡萄酒液与空气有更大的接触面积，利其更快地氧化。有些人也喜欢开瓶后直接斟酒到杯里，一边醒酒一边享受整个气味变化的过程，乐在其中。什么方式才是正确、标准？这种没有答案的问题在葡萄酒的领域里比比皆是，类似于“吃一口饭要嚼几次才算是正确”如此的提问。

滗酒（移注换瓶）主要的目地在于分离葡萄酒的残渣或者说沉淀物（Sedimemt），经过这个程序之后，把酒从滗酒器倒入酒杯时，酒液就不会夹杂着残渣。实际上，进行滗酒的过程也同时有醒酒作用，需要滗酒的葡萄酒以陈年老酒居多，因此有些人产生错觉，认为酒质一般的葡萄酒经过滗酒、醒酒后即能令酒质脱胎换骨，这只是一厢情愿的想法。

滗酒所需的器具称之为滗酒器（Decanter），通常以水晶玻璃制成，形状各有不同，但功能却是相同的。需滗酒的葡萄酒，应于滗酒前直放约一个小时，至少不得少于30分钟，若是在饮用前一天先让酒直立24小时，滗酒的效果会更好。

滗酒前拿取酒瓶应小心且不可摇晃，以避免瓶底之沉淀物扬起，因而减低了过酒的功效。

按照正规程序，滗酒前需准备一支蜡烛或一只小灯泡，在滗酒时置放于瓶颈下方，以便易于观察沉淀物的状况。

这里提供一般餐厅的滗酒流程：

1. 以左手托着滗酒器底部，右手握着瓶身底部三分之一处，当瓶身横倒时瓶肩约对齐鼻子，左手高度约于胸口及腹部中间部位，右手略高于左手。

2. 滗酒时两手的角度需相互配合，左手托的滗酒器角度约 30°，右手握酒瓶与身体的角度约 85° ~ 90°，并互相配合适当的角度。

3. 以瓶头 1.5 厘米凸出部分之下缘接触滗酒器口之内缘，使酒瓶瓶口位置约于滗酒器口之中央，以利滗酒。

4. 滗酒时勿让酒液流出之流速过快，动作应轻巧，并控制酒液流出的速度一致，而且恰当。

5. 当酒倒入滗酒器的量约三分之二，需稍减缓速度，并透过灯光的透视，留意沉淀物移动的位置。

当大部分的酒都已倒入滗酒器，而沉淀物逐渐积留于瓶肩后，即可把瓶身拿正，滗酒完成。

滗酒后可询问是否须要让酒“呼吸(Breathe)”二三十分钟，以便醒酒，让酒的气味发展得更好。以个人而言，似乎有点作假，但客人喜欢，何乐而不为！

拿着滗酒器倒酒时握住滗酒器颈部即可，若滗酒器形状特殊或器身过大，可以用左手托着器身，右手置于器身底端做辅助动作。

不同形状的醒酒器有不同的醒酒功能吗

Is The Shape Of The Decanter A Matter To Its Capability

093

想买一只醒酒器了！却发现醒酒器的形状花样百出，难道醒酒器也和酒杯一样，不同的形状有不同的功能吗？对于一个不太讲究的人来说，买一只什么样的醒酒器比较保险？什么酒都可以醒，对了，还要容易清洗，不易打坏。

（那个脖子弯成长颈鹿样子的花瓶，我保证大风一吹过去就会呜呼！）

醒酒器？滗酒器？到底是什么？实际上它是一种容器，用于分离葡萄酒陈年沉渣的器具，英文名称是：Decanter，只是有人以不同的名字称呼它。醒酒器也好，滗酒器听起来也不错，反正就是同一个东西——Decanter。约从 250 年前开始，直至今日，醒酒器的外形也只有些微改变。虽然任何一种容器都可当成葡萄酒的盛装器皿，而长久以来，醒酒器的材质皆以惰性材料制造，成品多属于比较高级的玻璃容器。

醒酒器是容器的一种，这种器具原本主要的目的是为了滗酒，醒酒只是被使用的另一项功能。直到今天，醒酒功能用得多，滗酒功能用得少，因此许多人都直接称为醒酒器。醒酒器的外观可说形形色色、千奇百怪，但归纳起来不离基本的设计样式，下半部总会有一个较宽阔的底身，上方有长短不一的颈部，器身或直立、或横躺、或斜角，最近甚至还有心形管状的醒酒器上市，可说不一而足，外形赏心悦目，但对于醒的功能应该没有多大的改变，其中最明显的影响，宁可说是醒酒时间的长与短。若器身下方狭窄，酒液表面能接触空气的部分比较少，因此，醒酒的时间比正常形状的器身缓慢，通常用于陈年葡萄酒；如果器身下方相当地宽广，与空气接触的面相对地大了许多，所以大大地缩减醒酒的时间，适合酒龄浅的葡萄酒。

回归到醒酒器最初的设计与功能，探讨它的存在因素和道理，可了解到这种器具当时根

据不同的酒类、酒款，被概略地分为三种用途。依据形状来说，第一种，矮胖型（Squat）、长方形（Rectangular）、畸形（Oddly）这些类型的醒酒器，是被用来盛装烈酒的容器，如干邑（Cognac）、雅玛邑（Armagnac）白兰地，或者质地优异的麦芽、陈年威士忌，通常容器还附有可密封的同质盖头，以防酒精消失过快。第二种，器身带有短颈形状的醒酒器，专供年份波特酒（Vintage Port）、雪利酒（Sherry）、玛迪拉（Madeira）及同类型的强化葡萄酒，作为滗酒移注换瓶使用。第三种，外观接近酒瓶，同时拥有修长颈部的醒酒器，则适合一般的红酒使用，如波尔多、布根地红酒等。每一种类的醒酒器可能有外形的变化，但基本形状还是很容易分辨的。

市面上林林总总不同材质的醒酒器，选择哪一种比较适合醒酒？基本上醒酒器以玻璃、水晶材质居多，也有少数以金属材质制成的醒酒器，但不太适合作为醒酒的器具，若金属表面遭到氧化，可能会影响葡萄酒的气味，饮用时口腔里会留下金属气味。有些醒酒器以银质、金质材料嵌在醒酒器倾注口的位置，这种类型的醒酒器也需留意清洁和去味，使用前先行以金、银油擦拭，完成后记得以热水烫过，然后再擦干，保养起来挺费事，也不建议使用。

最好的醒酒器材质无须太过炫耀，玻璃和水晶材质醒酒器就是最佳的选择，醒酒在于享受葡萄酒的芳醇气味，不是为了看华丽的醒酒器来养眼。

醒酒器里面的酒渍如何清洗

How To Clean Up The Wine Stains Inside Decanter

094

终于买回第一只醒酒器，好不容易把它用了一回，
那天晚上，它给我挣足了面子，一瓶三百元的酒，倒进醒酒器像模像样醒一下，
好像就变成上千元的酒，朋友受了心理暗示，都说好喝。
可是，接下来的麻烦是：怎么把它洗干净？足足花了半个小时，
瓶子的转弯处仍然留有红色的酒渍，这恐怕要请教高级餐厅的洗杯师了！

经常饮用葡萄酒的人，除非没有准备一个醒酒器，或不习惯使用它，否则都会有清洗醒酒器的经验。一般的酒杯若饮用后，很忌讳放置很长的时间而不清洗。白酒不会留下多少酒渍，清洗起来一点也不麻烦，但盛装红酒的杯子，一旦干涸后会留下深红的酒渍，清洗时费时又费力。假如醒酒器也遇有同样的状况，那么清洗时会花费更多的时间，也不见得可以完全地洗干净。

醒酒器的形状相当地多样化，一般中规中矩的醒酒器，和清洗玻璃杯差不多，倒也不费事。但有些外形非常特殊的醒酒器，尤其是构造属矮胖型的醒酒器，器身下方又有夸张的宽度，导致于许多平常的刷洗工具，都无法清洗到醒酒器的所有内侧面，最伤神的莫过于器身的内凹处，如果清洗不当，使用几次之后会留下深黯红的酒垢，不雅观也不卫生。使用这种造型特殊的醒酒器时，建议在每次使用完毕后随即清洗是为上策，若无法马上清洗，可比照红酒杯的模式，使用后立即注入适量的清水在醒酒器里面，或完全地浸泡在水里面，等有时间清洗时可轻松地将醒酒器洗净。

假如醒酒器里面已经留下酒渍时，可用新鲜或浓缩的柠檬汁倒入醒酒器内，等一段时间后酒渍会自行地剥落、褪色，然后放入一块大小适合的海绵或棉质布，以圆形方向摇动，之后再用水清洗干净。目前市面上有专供清洗特殊造型醒酒器的小器具，例如小钢珠，清洗时加入适量的清水或柠檬汁，然后以圆形方向旋转，让小钢珠在醒酒器里滚动，经过一段时间的清洗，酒渍会慢慢地消失。这种做法颇似金戒指、金项链抛光处理，经由一个滚筒内的钢珠滚动，将黄金表层磨光打亮。因此，以钢珠清洗的方式，是否同样会损伤醒酒器的内侧表面？不得而知。

经清洗干净的醒酒器，最好采用自然干燥的方式晾干，许多醒酒器都附有一套支撑座，直接倒放在金属支柱上，若没有支撑座可倒放在棉质布上，记得在醒酒器口部垫一块软物，让空气流通，等完全干燥后再收藏好，等待下次再使用。总之，爱好葡萄酒人使用葡萄酒杯、醒酒器，或任何的器皿器材时，最好都珍惜地对待，如此，它们也会陪伴爱酒人度过美好的饮酒时刻。

一套完整的侍酒工具包括哪些

What Is A Complete Version Of Sommelier Tools

095

发现许多漂亮的酒具套装，里面有开瓶器、温度计、备用瓶塞、瓶口防滴片，除了这些之外，还有哪些相关的侍酒工具？如果我是个超级酒迷，需要收集什么样的一整套？

假如只是纯粹的饮用葡萄酒，所需的器具很简单，一个万用葡萄酒杯（All Purpose），再加上一支瓶塞拔除器（Corkscrew），无须太多的累赘器材，便可自由享受葡萄酒。但如果要比照酒店的侍酒工具，尤其是法式西餐厅，所需的工具就比较繁复。

最常见的是冰桶，使用于起泡酒、香槟、白葡萄酒、甜白葡萄酒、桃红酒、淡红葡萄酒、新酒、天然甜葡萄酒等。其次是橡木塞拔除器，比较常规的大多使用杠杆式拔除器（Waiter's Friend / Leift Style），其他形态的比较不会使用于正式场合，如蝶翼式（Butterfly）、打气式（Pump）、两片式（Two-blade Corkscres）等。醒酒器是常见的玻璃器皿，主要用于滗酒时移注换瓶，或者是需要醒酒氧化的葡萄酒，不过目前许多餐厅酒店在使用醒酒器时已经失去原来的意义，反而成为一种惯例，只要是红酒，无论年轻形态或陈年老酒，多会要求经过这个程序才算符合整套的饮酒礼仪。

谈到倒酒的器具，虽然目前有许多斟酒的辅助器材，如注酒器（Pourer）、瓶口防滴卷片（Drop Stopper），但正式的餐厅还是不会轻易使用这般的器材，免得被误会服务技巧有问题，所以这种小工具出现在品酒会场或大型的宴会场所居多。

对于温度控制比较讲究的餐厅，可能还会备有温度计，通常有电子式或者手镯型铜质温度计，以达到餐厅现场控温目的，不过以本人的经验来看，象征意义大于本身的实用性，因为餐厅会将每一种葡萄酒放置于控温良好的冰箱或恒温柜里，当消费者饮用葡萄酒时都是处于最佳的状况下，除非是管理不良的餐厅，才会有温度偏离的现象发生。

另外，许多人看到侍酒师，马上会联想到他脖子上所挂专用的品酒银杯（Taste-vin），专业的形象不言而喻。在欧美国家许多高级的餐馆，都备有侍酒师一职，专门为享用大餐的消费者提供葡萄酒选择的咨询服务。服务当中偶尔以小银杯品试客人所享用的葡萄酒，其主要的目的是为客人所点选的葡萄酒做质量把关，并非挂着好玩。

如何取出酒瓶里折断的软木塞

How To Draw Out The Broken Cork Inside The Bottle

096

兴致勃勃地开酒，咔嚓，木塞断了。
把它捅下去，还是想个办法把它弄出来？

“哎呀！不妙，半截软木塞掉进瓶里了。”或者“糟糕，木塞断在瓶颈里面。”

只要是经常饮用葡萄酒的朋友，或者是酒店和餐厅的从业人员，都有过这样的遭遇，每每出现如此状况常令人泄气不已。通常在专业的酒店或餐厅为了防患于未然都会备妥一套三角钩，以备不时之需，但一般的家庭或消费者不见得能拥有这种器具，此时只能用其他的方法来解决。

木塞掉入瓶内的情况可分为半截以下或半截以上，如果掉入瓶内的木塞是半截以下，以简易的方式可马上处理。方法相当简单，用两根较长的软吸管，把它们合在一起打个结让吸管形成一个突出状，然后伸进酒瓶里试着卡住掉入瓶内的断裂木塞，前提是葡萄酒必须保持原有完整的酒量，若葡萄酒已倒出少量的酒到酒杯里，造成酒量低于瓶颈，则无法将酒瓶里的木塞卡住。

断裂的木塞，也是开启葡萄酒经常遇到的情况。假如拔除软木塞的过程中，发现木塞已断裂，但尚未完全断开，此时，先将拔除器完全退出，之后，从断裂口的正面（藕断丝连处），以45°角旋转进入，理由是断裂处的部分比较脆弱，而折断口的对面处比较能承受拔除器拔出时的力量。还有一种办法是用两片式木塞拔除器取出。

当然这些方式都是个人的经验之谈，面对千奇百怪的问题时，先观察问题的原因，然后以适当的方法尝试着去处理。您也可以私下练习处理问题木塞，用空酒瓶子装水，然后将各种不同问题的木塞置入酒瓶内，利用不同的素材当做处理工具，如钓鱼线、金属线、毛巾、塑料袋等，但都必须符合卫生条件，否则，即使将木塞取出，反而污染了葡萄酒，还不如让木塞留在瓶内，直接把酒倒入杯里直接喝掉来得痛快。❯

哪些酒放在酒柜上层，哪些酒放在酒柜下层

How To Organize Your Wine Collection In The Wine Cabinet

097

嘿，终于买了一台恒温酒柜回来！
不过卖酒柜的人不喝葡萄酒，送货的人更不喝葡萄酒，酒柜说明书只说明如何开启电源。
现在，我有 17 瓶白葡萄酒，8 瓶起泡酒，23 瓶各产区的红葡萄酒，还有一瓶波特酒，
我该怎么把它们放进酒柜？当然，问的是酒瓶放置的位置。

这个问题的真正意义应该是恒温柜的温度高低，而不是上层或者是下层的问题。每一种酒柜的设计不一而足，并没有制式的规定，所以无法以上下层的方式来区分葡萄酒应该贮放在哪一层，这种恒温柜也可以将上下层调整为同温。如果想以恒温酒柜存放葡萄酒，须知道每一种形态的温度分布情形，供货商应该都会提供这样的信息。有的酒柜可能底部的温度最低，愈往上层温度愈高，有的恰好是反方向由上而下，底层的温度最高。如果不清楚自己酒柜的温度为何？可以用温度计自行测试。

目前恒温酒柜的温度大多设定在 10℃～12℃，但实际上内部的温度可能还是会有差异，所以置放葡萄酒时可依据酒柜上、下层的温度，分门别类贮藏葡萄酒。假设有一台恒温酒柜温度被设定在上层温度偏高、下层温度较低的状态，置放葡萄酒时，浓郁型的红酒可放置在最上层，淡红酒和桃红酒形态次于一般红酒之下层，再往下是干白酒，置于温度最低层是香槟和起泡酒、有甜味的雪利酒、贵腐葡萄酒及同类型的甜葡萄酒和天然甜葡萄酒。

恒温酒柜具有贮藏的功能，但不表示每一种类型的葡萄酒直接从酒柜取出后即可饮用，还是得依据品饮的温度做适当的调整，葡萄酒在合适的温度下，方能品味出葡萄酒的美味。

如果按照酒柜所设定的 10℃ ～12℃，红酒在饮用前可能需要回温些许的时间，当回温到适饮的温度（15℃～18℃），澳大利亚、新西兰的红葡萄酒建议温度为 15℃～20℃，才能使酒的气味逐渐散发出来，温度过低会致使红酒的气味封闭，单宁酸也会特别的显著。淡红酒、新酒、桃红酒、干白酒等酒款可以从酒柜取出直接饮用，主要是贮藏的温度刚好符合品饮者此类型葡萄酒所需温度。至于需更低温度的香槟、甜葡萄酒类型的酒款，从酒柜取出后，还需用盛有冰块的冰桶降低温度，让其达到饮用温度，若温度偏高，可能会让葡萄酒显得腻口。

红葡萄酒沾到衣服怎么办

How To Remove Red Wine Stains From Clothing

098

穿了一件白色的衬衣，打了个深紫色小领结，去参加一个名庄酒宴。
非常不幸的是，酒只喝了两杯，新的衬衣已经挂彩。服务生小姐急忙拿来湿毛巾帮我擦，结果是越擦越严重。
神啊，救救我的衬衣啊！我花了三百欧元在德国机场买的啊！衣柜里还有五件浅色衬衣随时可能继续遭此噩运啊！

经常接触葡萄酒的人都可能会有同样的经历，被不小心溅洒出来的葡萄酒沾到衣物留下一块鲜明的污渍。假使只沾到白酒或是浅色的葡萄酒还算幸运，清洗起来不怎么费事，若是沾到深色的红葡萄酒，同时很不凑巧地所沾到的是白色或浅色系的衣服，可能会令人感到懊恼万分。主要是红葡萄酒含有天然的红色素，一旦沾在衣服上，等干涸之后，恐怕很难完全地洗干净。目前有许多专门针对清洗红葡萄酒污渍的清洁用品，如一种名叫“Wine Away”的去渍清洁剂，它可去除纤维、布料上的红酒污渍，番茄酱也有效，每瓶售价约 10 ~ 17 美元。可是这种专用的清洁用品并非随手可得，知道的人也寥寥可数，于是只能退求其次寻找其他的办法解决这种突如其来的小意外。在传统的处理方式里，比较值得一提的是以干白酒作为红酒污渍的清洁剂，颇有“以毒攻毒”之意。当衣服沾到红酒时，趁着尚未干涸前，以干白酒先行作局部的浸泡，可洗去大量的红色素，经过几次正常的洗涤后，红斑点就会逐渐地褪去，至于想完全恢复衣服原来的色泽，根据经验，白酒的处理方法是无法百分百地还原本来的面貌，只是可能有七八成的清洁率。

若想避免这种不愉快的遭遇，当有接触大量红葡萄酒的场合里，像品酒会、讲座，尽量穿着深色的衣服出席，万一被红酒溅洒到衣服时，不会让酒渍看上去太明显。

如何安全运送葡萄酒

How To Deliver Wines Safely

099

安全运送葡萄酒，是每一个饮酒人光荣的职责，不要以为那只是搬运公司、物流公司的事，我们通常肩负着运送酒的最后一关。把它从波尔多的酒窖带上飞机带回家；把它从香港的免税店放进行李箱带回家；把它从北京带回广州；把它从商店里带到车上带回家。这么多复杂的路程，怎么样才能保护好这些小姐脾气的、娇弱的葡萄酒们，好让我们某一天打开时，它仍然安康健在？

哈哈哈！葡萄酒大搬家。

外出旅行，买礼品或买葡萄酒，挂在心上的不外乎是如何让这些物品安然无恙地回到家。这时心里盘算的大概是如何防止酒瓶破损，与此同时，保持酒的温度也是一个关键。

葡萄酒、烈酒或液体类的物品（低于100毫升无害液体可携带），若非在机场的免税商店所购买，可能只有托运一途，葡萄酒托运时最好能在酒瓶外面包裹一层气泡膜或充气式塑料套，或置放于装满细条保力龙的硬盒子内，若有轻微的移动和碰撞时，不至于破损。在一般的情况下，飞机的舱压或多或少会挤压酒瓶内的液体，甚至会造成酒液渗出，因此以衣服包覆瓶子的做法并非上策，假如酒液渗流，衣服就报销了。最好用塑料纸包裹酒瓶后再以防碰撞的物品包裹。如果是从机场购买的葡萄酒，可畅行无阻地带上飞机。如需转机，要以透明胶带包装并贴上封条，同时需附上购买证明，飞往北美线的航班尽量避免携带酒精饮料，以免被问东问西。

从家里携带葡萄酒出门，同时又得置放于车里过夜，这可能是某些人的经验，如是在夏天，经常的状况是葡萄酒经过一天一夜的折腾，早已魂归西天——变质了。若外出的季节是秋末或冬初，情况可能会好些，当然假使遇上零度以下的冬天，葡萄酒将会被冻僵。因此夏天防热，需准备携带式冰箱；冬天防冻，要有一只葡萄酒专用的保温袋（内层是银色那种）。

假如让葡萄酒放在一般的纸箱里，外面的温度过高或过低，都足以影响酒的质量，所以运送葡萄酒还是需要基本的配备。若只是单纯地从家里携至餐厅饮用，葡萄酒专用的保温袋足以应付，到餐厅后视酒款，再进一步处理。若处于盛夏时分，可放入冰箱稍做降温后即可饮用。葡萄酒一经结冻后，再退冰，只会留下明显的酒精味，因此一般不建议放在冰箱冷冻库进行急速降温。

如何在家里存放葡萄酒

How To Store Your Wines At Home

100

第一次从超市买回一箱葡萄酒，突然不知道应该藏在屋子里的哪个位置。12瓶酒，冰箱肯定放不下，放床底如何呢？足够阴凉，但夜里会有点吵。餐厅有点潮，储物室又有点杂味。怎么办？

葡萄酒越来越普遍的今天，购买几瓶葡萄酒在家里贮存已经不是什么新鲜事，但经常出现贮藏不当致使葡萄酒变质的情形。因此，一般的消费者买葡萄酒时需考虑贮存的问题，假如家里没有完善的储酒环境和设备，如恒温柜、酒窖等，购买葡萄酒的数量必须控制好，以避免多余的葡萄酒因贮藏不良而导致衰败变质，可根据自己的饮用目的来决定购酒数量。如果只是供自己日常佐餐饮用，若不是特别昂贵的酒，夏季时，可将葡萄酒放在家用冰箱里贮藏，前提是冰箱要有足够的空间，酒瓶以水平方向摆放。若冰箱里还有其他的食物冷藏在一起，请记得以保鲜膜将瓶口包裹起来，以防鱼、肉、菜等异味侵入。

在中国的南方，秋冬季节来临时，可选取家里的某个位置贮藏葡萄酒，但只限于短暂的几个月。贮酒地点需避开高温、强光照射、风口、潮湿以及经常性震动的位置，这些因素都会影响葡萄酒的变化，还有可能导致酒质变坏。阴暗、干燥是基本要求；其次，避免有异味物或强烈气味物品杂陈在葡萄酒之中，以免日后开启葡萄酒后发现酒液里飘出奇怪的气息。当气候转变，温度渐热时，需尽快重新找寻适当藏酒处。

若是为了投资期酒以及收藏经典的葡萄酒，既然有这样的资本，最好选个优异的地点，依照专业级的设备，打造一个适合长期储酒的酒窖，如此才能期待资金回收，进而赚取利润，假如没有这些设备，葡萄酒变质没人要，投入的资金很容易化为乌有。

如果经常性地饮用葡萄酒，最好还是备有一台恒温柜最为妥当，除了可保持葡萄酒的质量稳定外，也不必为寻找适合的贮酒处所而烦恼。假如没有恒温柜又没有良好的储酒处所，建议最好想饮用葡萄酒时再酌量购买。葡萄酒专卖店有专业设备、专业管理人员，可令葡萄酒处于最佳状态，贮藏和保管此等累人的事由他们来做，消费者只需从他们手中买回葡萄酒，在家里独酌或与三五好友共饮，轻松愉快地享受葡萄酒的美事。

葡萄酒可以用来调鸡尾酒吗

Is Wine Suitable For Cocktail Mixing

101

有一天，我突然想到，用白葡萄酒来做水果冰饮应该不错，却迟迟不敢动手，曾经有一个葡萄酒饮家威胁我：没品位、不懂欣赏葡萄酒的人才会往酒里添加其他东西。从那时开始，我一直希望能获得更值得尊敬的专家的指点，告诉我各种调制葡萄鸡尾酒的做法，如果真的有的话。

在饮料学的领域里，饮料可分为三大部分：酒精饮料（Hard Drinks）、无酒精饮料（Soft Drinks）以及混合饮料（Mixed Drinks）。以混合酒而言，其范畴相当宽广，它又区分为三个领域：传统型（Traditional）、花式（Fancy）、各国本土型（Domestic）。传统形态混合酒有 31 个家族成员，其中有一个族群就是我们所熟知的鸡尾酒（Cocktail）。酒精饮料和无酒精饮料都有可能成为鸡尾酒混合的材料，因此以葡萄酒混合而成的鸡尾酒不在少数，甚至也被调配成酒会中的主角——Punch（指酒会里常见的装在大缸里的鸡尾酒）。

以葡萄酒混合成的鸡尾酒或混合酒，常见的有 Royal Kir 和 Mimosa，这两种酒精饮料以香槟为基酒，前者是以四分之一盎司（约 7 ~ 8 毫升）的黑醋栗酒斟入香槟杯里，然后注入七至八分满的香槟即成；后者是以各半的新鲜橙汁和香槟酒混合而成。当然能调制的不只是这些，香槟也可以调成大分量的 Punch 酒，提供给人数众多的大型酒会当饮品，其中主要的材料有：柠檬汁、橙汁、新鲜水果粒（菠萝、红西瓜等）以及冰块，然后根据喜好，可添加吧台用的红石榴汁 (Grenadine) 或薄荷汁 (Mint Juice) 润色、提味，再用柠檬角当装饰。其他的红、白、桃红酒也可以混合成大型酒会饮用的 Punch 酒。

以红、白葡萄酒调制的鸡尾酒，最常见的莫过于"Wine Cooler"（葡萄酒冷饮）。基本材料有：

葡萄酒、柠檬汁、糖浆、苏打水，然后根据每个酒店、酒吧等场所的特有风格，做适当的调整或添加其他配料。Wine Cooler 还被制作成方便饮用的 Prepared Cocktail（瓶装预调鸡尾酒），只要将适量的预调材料，倒入盛有冰块的酒杯，直接斟入苏打水，马上有一杯清凉可口的葡萄酒冷饮。其他常见的葡萄鸡尾酒还有 Sangria（香格里拉）。

除了上述的葡萄酒之外，常见的调用酒款还有波特酒（Port）、雪利酒（Sherry）、苦艾酒（Vermouth），苦艾酒尤其是调制鸡尾酒的常见娇客，以它调制的马丁尼（Dry Martini）、曼哈顿（Manhattan）都是吧台点用率相当高的鸡尾酒，这似乎无关酒质的好坏，只能说适“材”适用。

鸡尾酒的调制，讲求的是整体均衡度，当葡萄酒成为鸡尾酒的材料时，葡萄酒只是其中的配方之一，因此酒的质感完全被改变，只留下葡萄酒原始的风味而已，所以用来调配鸡尾酒的葡萄酒，很少采用昂贵的酒作为调制用的基酒，这主要是成本的考虑，与葡萄酒质的好坏没多大关系，如果以五大酒庄的葡萄酒来调鸡尾酒，一杯 1 万元的鸡尾酒能卖出多少？又有多少人能够接受这样价位的酒？这个道理和厨房的烹调酒一样，如果只是为了调味，并不需要特别地强调酒的价格，可能因此才有酒质差的葡萄酒，专门用来调酒这样的错觉。

编者后记

POSTSCRIPT

他说："这么多知识恐怕要随我进棺材了。"

我说："不！"然后开始行动。

于是有今天这第一本书。

钟正道老师从十九开岁开始，扎扎实实积累了几十年的知识，现在开始被我这个掘宝者一点一点挖出来，献给大家。他的学识实在太千奇百怪、又深又复杂。靠他这十几年来一个人的游学教授，根本不可能教完。

为了把这些宝贝一点一点整理出来，我想我在接下来的几十年里有许多事情可以做了。

这只是冰山小小的一角。

自从成功编写第一本葡萄酒书《葡萄酒鉴》，我真正开始了葡萄酒文化的旅程。我的愿望，仍然是继续做更多的有价值有意义的葡萄酒出版物。

感谢我的恩师密友钟正道先生的不倦教诲，因为贪心地希望每一个获得此书的读者，能够同时了解中国一些优秀的进口商、销售商，并且获得购酒的便利，没想到我把这个想法说出来后，在短短的一个月内，获得这么多朋友的支持。谢谢无论什么事情都奋力协助的"神之水滴酒窖"主人Gorden、Alex、谢谢一直在身边帮助我的好姐姐"至美酒业"曾总，谢谢宝嘉利酒业、夏桑园酒业、格兰阁、奇异庄园、百醇酒窖、圣鸿酒业、恒丰酒业、蓝泉酒业、美晶酒柜、137189购酒网、微仕品味圈的友情相助，还有那些热血相助的好朋友：来自智利的Hernan先生，格兰阁小超人Austin、对葡萄酒满腔情热的毛雨小姐，生病仍然热心帮忙的王荣美女，法国食品协会最能干的Augustine小姐……谢谢岭南美术出版社所有工作人员和领导的努力与支持，谢谢这本书所有的工作人员。

再谢谢带给葡萄酒生命的土地、农民、日月与时光，谢谢带给我们生命的父亲母亲。

感滴水之恩，在你购买这本书时，我们同时会把一块钱，投入蝴蝶助学基金，作为贵州从江县庆云乡今同小学的助学基金。关于助学活动，我们会在网站上作持续报告。

大家一起来Cheers！

善水文化传媒出品人 苏岚岚

1❤1 助学活动

Fine Drink 善水文化传媒将展开一系列与“水”有关的社会活动和文化活动，包括葡萄酒、烈酒、水、茶及各种“水”文化的出版、培训、研究工作。与此同时，我们与慈善组织合作，建立慈善基金项目，进行“1+1”助学。聚滴成海，只要你买一本书，我们会帮你捐出一块钱，建立“1+1”助学基金，对贫困山区教育进行长期支助。此书助学项目与“蝴蝶助学团”合作，善款将全部用于资助贵州从江县庆云乡今同小学。

活动动态请关注

www.fine-drink.com

编辑策划：苏岚岚（Lancat）

英文翻译：余盈（Yuyu）

插　　画：Match

装帧设计：Match / Lwsat

策划出品：Fine Drink　善水文化传媒